ROTA DO ROMÂNICO

Vale

Património imaterial do Tâmega e Sousa

CONSTANÇA VIEIRA DE ANDRADE

CENTRO DE ESTUDOS DO ROMÂNICO E DO TERRITÓRIO

Fotografia da capa: Senhora do Salto (Aguiar de Sousa, Paredes).

FICHA TÉCNICA

PROPRIEDADE
Rota do Românico

EDIÇÃO
Centro de Estudos do Românico e do Território

COORDENAÇÃO GERAL
Rosário Correia Machado | Rota do Românico

COORDENAÇÃO DA EDIÇÃO
Gabinete de Planeamento e Comunicação | Rota do Românico

COLABORAÇÃO
Catarina Providência | Cariátides – Produção de Projectos e Eventos Culturais
Gabriella Casella | Cariátides – Produção de Projectos e Eventos Culturais

TEXTO
Constança Vieira de Andrade

FOTOGRAFIA
Catarina Providência
Constança Vieira de Andrade
Gabriella Casella
Graça Andrade
João Octávio Peixoto
Rota do Românico

AGRADECIMENTOS
Ana Anileiro
Antónia Silva
António Carvalho

DESIGN E PAGINAÇÃO
Furtacores – Design e Comunicação

IMPRESSÃO
Rainho & Neves – Artes Gráficas

TIRAGEM
1000

DATA DE EDIÇÃO
1.ª Edição | Dezembro de 2014

ISBN
978-989-99331-3-2

DEPÓSITO LEGAL
386090/14

Centro de Estudos do Românico e do Território
Praça D. António Meireles, 45
4620-130 Lousada
T. +351 255 810 706
F. +351 255 810 709
rotadoromanico@valsousa.pt
www.rotadoromanico.com

Vale

Património imaterial do Tâmega e Sousa

CONSTANÇA VIEIRA DE ANDRADE

Índice

Depois das publicações *Serra: património imaterial do Tâmega e Sousa* e *Rio: património imaterial do Tâmega e Sousa*, apresentamos-lhe um afável e genuíno cartão identificador das terras dos vales do Sousa, do Douro e do Tâmega e da sua maior riqueza: as pessoas. Gentes amáveis e bem-dispostas, para as quais a união e a entreajuda são objetivos comunitários sempre presentes.
Características que se refletem, diária ou ocasionalmente, no património imaterial, com as suas memoráveis festas e romarias que animam o território ao longo de todo o ano e que começam com o anúncio da festa e o "levantar" do mastro. Depois, seguem-se os festejos religiosos propriamente ditos, como a procissão por caminhos sinuosos, mas verdejantes, na Senhora do Salto (Aguiar da Sousa, Paredes), as novenas a Santa Quitéria (Felgueiras), os majestosos andores da Romaria da Senhora Aparecida (Torno, Lousada) ou a recriação histórica no Corpo de Deus (Penafiel).
Festas e romarias que se tornam ainda mais inesquecíveis com os doces de feira, como os velhotes, os rosquilhos, as cavacas ou os melindres, que nos dão energia para continuar noite adentro e assistir a uma largada de "vacas de fogo" aquando das Sebastianas (Freamunde, Paços de Ferreira).
Contudo, e como aferimos nas publicações anteriores, uma parte deste património integra já a memória do passado ou irá indelevelmente desaparecer com os anciãos, como são exemplos a cultura do linho e os ofícios de cadeireiro e de carreteira.
Existe, porém, uma outra parte deste património que continua a transmitir-se de geração em geração ou que é constantemente recriado pelas comunidades e grupos. Um dos mais visíveis é a Fábrica do Pão de Ló de Margaride – Leonor Rosa da Silva Sucrs. que, desde o distante século XIX até aos dias de hoje, continua a fabricar esta iguaria na mesma linhagem familiar.
Um exemplo vivo do que refere José Portugal no prefácio desta publicação e que podemos ler na íntegra mais adiante: "(...) o património de uma região são as pessoas; são elas as herdeiras dos artífices daquilo a que hoje chamamos património; são elas que mantêm vivas as tradições e as renovam".
Sem as pessoas, não temos património!

ROSÁRIO CORREIA MACHADO
Diretora da Rota do Românico

Prefácio

Quem construiu Tebas? Reflexões sobre a matéria do património imaterial

1.º andamento – A partir de um lugar sem perder de vista o mundo

A Rota do Românico é um projeto de desenvolvimento e de ordenamento do território, baseado em recursos de natureza cultural, de que deverá resultar a reabilitação do património histórico edificado e o envolvimento da comunidade, bem como a garantia de que ela seja a grande beneficiária de toda a intervenção (das práticas espirituais e culturais à atividade económica e de geração de riqueza).

Esta matriz de implicação do património com o seu território, mil vezes repetida para que não subsistam quaisquer dúvidas ou hesitações, é a que melhor interpreta essa "arquitectura que só inserida na paisagem e no habitat local é que é verdadeiramente compreensível e rica de ensinamentos" (Almeida, 1992: 75).

Traduz um duplo olhar que sempre deverá estar presente quando se fala de património cultural: o bem patrimonial, que importa preservar pela sua importância simbólica para a comunidade, e o recurso, o ativo do desenvolvimento do território, com potencial de geração de riqueza.

> "É a partir da história da Nobreza portuguesa e das Ordens Religiosas que se pode traçar a evolução das terras do Vale do Sousa e das suas gentes. Facto que atesta esta importância é a presença aqui, desde o século X, de duas das cinco famílias que constituíram a primeira nobreza portuguesa – Riba Douro (Paço de Sousa) e Sousas ou Sousões (Pombeiro). Aliás, Egas Moniz, o célebre aio do rei, fazia precisamente parte da família de Riba Douro" (DHV FBO, 2005).

E é verdade. É necessário afirmar a densidade e profundidade histórica num território que está intimamente ligado à formação da nacionalidade, como um instrumento poderoso de qualificação global de um território.

Mas, nesta História, cabem outros protagonistas que hão de ser tratados nestas publicações[1] sobre o património imaterial e os seus artífices. É que o património de uma região são as pessoas; são elas as herdeiras dos

1 *Serra: património imaterial do Tâmega e Sousa*; *Rio: património imaterial do Tâmega e Sousa*; *Vale: património imaterial do Tâmega e Sousa*; e *Gastronomia: património imaterial do Tâmega e Sousa.*

artífices, daquilo a que hoje chamamos património; são elas que mantêm vivas as tradições e as renovam.

Faz sentido tomar de empréstimo algumas "Perguntas de um operário letrado", de Bertold Brecht (1986):

> "Quem construiu Tebas, a das sete portas?
> Nos livros vem o nome dos reis,
> Mas foram os reis que transportaram as pedras?
> Babilónia, tantas vezes destruída,
> Quem outras tantas a reconstruiu? Em que casas
> Da Lima Dourada moravam seus obreiros?
> No dia em que ficou pronta a Muralha da China para onde
> Foram os seus pedreiros? A grande Roma
> Está cheia de arcos de triunfo. Quem os ergueu?
> (…)
> Em cada página uma vitória.
> Quem cozinhava os festins?
> Em cada década um grande homem.
> Quem pagava as despesas?
>
> Tantas histórias
> Quantas perguntas"

2.º andamento – Construção de identidades

> "A principal função do património cultural, dos elementos do nosso contexto cultural que decidimos patrimonializar, é mostrarmos uma imagem precisa de nós próprios.
>
> O património cultural imaterial permitir-nos-á ilustrar um determinado discurso que releve origens remotas e continuidades históricas de uma comunidade, originalidade e capacidade criativa, materializado na reprodução cíclica de manifestações tradicionais ou de rituais evocadores que expressam a vinculação viva ao passado, reprodução de práticas ancestrais, etc. Sempre com a justificada intencionalidade de recriar continuidades o mais fidedignas possíveis dos referentes originais que se pretendem reproduzir ou manter, investindo-lhes um capital simbólico" (Torrico, 2005).

Valerá a pena refletir sumariamente sobre a importância da valorização das pluralidades culturais, com o empenhamento de quem defende a biodiversidade da cultura humana. Ao mesmo tempo, refletir sobre os discursos de construção de identidades, que aparentemente defendem as diferenças culturais, mas são na verdade induzidas do centro para as periferias.

Fascinou-nos sempre o mito das origens, tempo primordial imaculado de quaisquer contaminações, e fazemos desse suposto momento fundador o cânone para aferir o caráter de autenticidade de determinado elemento de cultura. Fazemos, não raras vezes, da cultura popular o campo para as nossas investigações antropológicas, em que dissecamos aquilo que é "autêntico" daquilo que é "postiço".

Mas, os nossos territórios de referência e as nossas comunidades de pertença são hoje múltiplos. O local e o global interpenetram-se, inexoravelmente. Os territórios são hoje espaços de diálogo e de mestiçagens que assentam na partilha de culturas, histórias comuns, mas, cada vez mais, o que se partilha é o futuro, são os projetos que os levam a buscar relações com o exterior e a construir itinerários e redes com base em afinidades de vária ordem.

O diálogo intercultural é um desafio atual para todos nós, cidadãos europeus e cidadãos do mundo, e começa pelo reconhecimento de que a nossa riqueza provém da nossa disponibilidade para efetuarmos trocas culturais com os outros.

Essa magia de trocarmos cultura e produzirmos mestiçagens nasce da capacidade de sermos nós, sendo outros. Como escreve um dos grandes escritores contemporâneos de língua portuguesa, o moçambicano Mia Couto, “a grande possibilidade de sermos felizes é poder construir e reconstruir identidades múltiplas ao longo da nossa vida”.

> “O antropólogos vêem-se cada vez mais consultados pelos novos produtores de cultura, ansiosos por criar e promover identidades culturais, e mais difícil ainda, identidades locais. Este processo está em relação directa com a mercadorização da cultura no quadro da promoção turística. As etnografias servem frequentemente para caucionar autenticidades, para distribuir selos de tipicidade, para dar garantias de hospitalidade: enfim, para legitimar, com o lacre académico, as mais-valias das formas turísticas contemporâneas” (Silva, 2004).

Acontece que, identidade é, com frequência, uma realidade mal definida, que engloba tradições e costumes, restos da cultura material pré-moderna, dizeres e saberes locais. É frequente hoje, neste contexto de globalização, a procura obsessiva da identidade por responsáveis políticos, operadores turísticos, definindo-a como aquilo que supostamente nos distingue dos outros e constituindo-a como instrumento de afirmação de uma determinada comunidade ou território.

Desenvolve-se então uma espécie de responsabilidade protetora daquilo que se considera uma cultura local, hiper-valorizando a tradição e tornando-a, não raro, uma simulação de si própria. Quando uma cultura é uma relação, uma dialética, é dentro e é fora, é endógeno e exógeno. A identidade baseia-se numa cultura viva das pessoas que habitam um território. E viva é em mutação permanente.

Este entendimento dinâmico de cultura-identidade, que caracteriza uma comunidade, normalmente associada a um território, nos seus hábitos, nas suas crenças, nos objetos que produz e que definem, no seu conjunto, um caráter próprio e único, sempre em renovação, implica que seja permanentemente “legitimada” nas componentes que, num determinado momento, se entendam como pertinentes e “criticada” ou “abandonada” naquelas que se entenderem obsoletas, que se manifestem bloqueadoras do futuro. Isto significa dizer que as culturas (Michel de Certeau dizia que a cultura só se deve formular no plural) são sempre condicionamento intrínseco dos processos de evolução, umas vezes favorecendo, outras dificultando o desenvolvimento.

Nos contextos ibérico e europeu, o espaço rural é comummente referenciado como o repositório das especificidades e das diferenças culturais e o espaço do património e da tradição. Mas, se deixarmos acentuar a desertificação social, económica e cultural, transformaremos o espaço rural numa imensa área de serviços de lazer. Sem protagonistas, as culturas locais manipular-se-ão como um produto. É o risco da “folclorização cultural”, expressão suprema da desigualdade, isto é, do subdesenvolvimento.

3.º andamento – O património são as pessoas

Num interessante texto de Paulo Ferrreira da Costa (2013), ao abordar as questões da patrimonialização, o autor distingue os processos subjacentes ao património etnológico e ao património imaterial, referindo que as diferenças residem no facto de, no segundo, se i) dar um

enfoque aos processos (sociais, técnicos, simbólicos) em vez de se fixar nos produtos (móveis e imóveis) e ii) enfatizar as pessoas em vez dos objetos, dando todo o protagonismo aos produtores e aos consumidores e aos significados que uns e outros atribuem a esses objetos.

Estas publicações que agora se apresentam identificam os traços socioculturais que caracterizam as comunidades que aqui habitam, adoptando um entendimento dinâmico de uma cultura-identidade associada a um território, nas suas práticas, nas suas crenças, nos objetos que produz e que definem, no seu conjunto, um caráter próprio e único, sempre em renovação.

As feiras e mercados, as festas e romarias, os lugares de encontro, as histórias locais transmitidas de modo oral, as artes e os ofícios tradicionais, os trabalhos agrícolas participados, a arquitetura popular (das habitações às mais diversas construções agrícolas – espigueiros, moinhos, lagares, fornos, muros, etc.) –, são ainda expressões autênticas de uma vivência tradicional. E expressão ainda bem viva neste espaço da riqueza da ocupação do território e da sábia capacidade de adaptação do Homem a estes vales.

A riqueza e a antiguidade de ofícios e artefactos associados aos trabalhos da terra, às tarefas domésticas e às manifestações do religioso e do simbólico conferem-lhe o estatuto de património cultural particularmente rico. É o caso, nestes vales do Sousa e Baixo Tâmega, dos bordados, dos trabalhos de linho, dos trabalhos em madeira em que se destacam os entalhadores, os trabalhos em metal do ferreiro e do latoeiro.

Na Antiguidade, os gregos utilizavam a palavra *tecnê* (técnica) para designar a arte em geral, nomeando indiferentemente os trabalhos utilitários ou as belas artes, a cantaria e a escultura, a arquitetura, a pintura, a cerâmica, etc. Esta utilização polivalente da palavra é reveladora de uma grande unidade que então se verificava entre as diversas artes. A função (utilidade) e a beleza (harmonia de proporções, elegância de contornos, beleza da matéria-prima) eram características indissociáveis. "Então a arte e a vida avançavam a par: não havia objectos de arte para olhar e objectos vulgares para usar" (Murani, 1993).

As atividades artesanais, situadas no cruzamento da economia e da cultura, dos saberes-fazer tradicionais e da inovação, suscitam um interesse cada vez maior junto dos responsáveis económicos e políticos e, pode dizer-se, um interesse renovado por parte de novos praticantes, conscientes da síntese de valores que representam: memória coletiva, criatividade e capacidade de inovação, educação, cultura, identificação social e atratividade turística, imagem de marca dos territórios.

Transmitidas por heranças ancestrais, ou procuradas para responder a necessidades de emprego, ou a uma certa conceção de vida, atividades em que se desenvolve por excelência uma manualidade criativa, indispensáveis para a conservação e o restauro do património, as atividades artesanais participam ativamente na dinâmica económica, cultural e social do país.

A gastronomia desta região é outro dos seus atributos identitários e, como em todas as cozinhas tradicionais, expressão dos recursos naturais locais, dos saberes-fazer culinários e das práticas sociais. Numa das regiões privilegiadas para a cultura do milho maiz, é reconhecida e certificada a broa de milho terçada com centeio e trigo, alimento de sustento quotidiano. Já o pão de ló de Margaride é consumido sobretudo em alturas festivas do calendário coletivo, como o Natal e a Páscoa, ou individual como em batizados e casamentos.

No conjunto das atividades artesanais, existem algumas que poderemos designar por artes patrimoniais. Elas fazem parte da história social e cultural de uma deter-

minada comunidade e território, pelas características de singularidade das técnicas e dos produtos, pela excecional qualidade de execução, porque é o valor simbólico de representação cultural e a sua qualidade estética que determinam a procura destas produções.

Com a alteração do uso dos objetos artesanais, que perderam, em muitos casos, a sua adequação funcional tradicional, com um mercado primitivo essencialmente local, a comercialização dos produtos foi-se afastando progressivamente do local de produção.

Com uma procura de natureza simbólica, as produções artesanais, a que são atribuídos um valor cultural, de tradição, estético, fazem hoje parte de roteiros turísticos de visita aos concelhos e às regiões.

Essas atividades, que não nasceram num sistema aberto de relações de mercado globalizado, e que nunca tiveram que provar nada senão a sua adequação à função a que se destinavam, veem-se hoje confrontadas com a necessidade de afirmarem a sua ancestralidade, para atraírem a atenção do mercado e para lhe darem garantia de autenticidade e de qualidade, sem que para tal seja necessário sacrificar a desejável capacidade de recriação de formas e funções.

Expressões como artesanato foram criadas por uma cultura urbana e erudita que lança um olhar distanciado (*un regard eloigné*, na expressão de C. Lévi-Strauss) sobre essa realidade complexa e plural, que reduz e simplifica e, de certo modo, unifica e normaliza.

No entanto, esta não é, de todo, uma área que os investigadores privilegiem e disso se têm ressentido algumas expressões tradicionalmente conotadas com a cultura popular e frequentemente usadas como representação das comunidades e dos territórios: as artes e ofícios, a música, a dança, o teatro de raiz tradicional, apesar dos esforços desenvolvidos por algumas entidades e investigadores. Esse défice de aprofundamento das várias expressões tradicionais de cultura, levam a que a sua reinterpretação acrítica e folclórica prejudique, a prazo, a afirmação das especificidades, potenciais mais-valias para os territórios, tão ambicionadas pelas entidades locais.

Alguma da dificuldade de intervir nestes domínios prende-se: i) com pré-conceitos pseudo-antropológicos, que têm impedido que se busquem novos caminhos e novas racionalidades para atividades que podem ainda significar qualidade de vida e adaptação às necessidades da vida moderna; ii) com a atitude frequentemente adoptada de encarar as expressões de cultura tradicional como sobrevivências culturais, o que tem levado entidades públicas, da administração central ou local, a práticas assistencialistas que não qualificam nem os agentes nem as atividades.

JOSÉ PORTUGAL
Quaternaire Portugal

Romaria da Senhora Aparecida (Torno, Lousada). Andor. Pormenor.

Vale

Ciclo do linho

VALE DO SOUSA

Ciclo de vida

O linho semeia-se a lanço na primavera, se for do tipo galego, e no inverno, se for mourisco. Na zona do Vale do Sousa, o mais frequente, no século XXI, é o de tipo galego. Lançado em leiras estreitas (linhares) após a fertilização e gradagem da terra, demora cerca de nove semanas a crescer e a criar semente. É, então, arrancado ou arrincado, dando-se início ao processo da sua preparação para ser fiado.

O nascimento rápido do linho faz com que se diga que a linhaça é "ardida" (num dito popular recolhido em Meinedo, Lousada, diz-se: "ó linhaça ardida, que em três dias estás nascida", respondendo esta: "ó centeio morrão, estás quinze dias debaixo do terrão"). Rega-se, por costume, quase sempre de manhã cedo, quando a terra está fria, recordando Maria José Rocha que as pessoas da freguesia de Fonte Arcada (Penafiel) o faziam depois de irem à missa e novenas das 5.30 horas da manhã. Se fosse regado à tarde, dizia-se em Meinedo que poderia "dar um lâmpedo [golpe]" de sol e o linho poderia queimar. As ervas daninhas eram colhidas de preferência por mulheres com o pé muito pequeno, para não se pisar o linho. A planta é arrancada à mão e dispõe-se em molhos. Segundo os testemunhos dos informantes, esta tarefa é de cariz essencialmente masculino e usualmente efetuada em comunidade, entreajudando-se os vizinhos e partilhando uma refeição e o vinho durante o dia da tarefa. A ripagem é feita no mesmo dia (e, por vezes, no mesmo local) da arranca do linho, se bem que o mais usual é executá-la na eira, para onde se transportou o linho em carros de bois. As sementes vão ficando no chão e o linho coloca-se em molhos.

O cultivo do linho floresceu até que o advento do algodão em Portugal, no século XVIII (Oliveira, Galhano e Pereira, 1991: 25), o foi progressivamente destronando. Era um bom investimento em meios rurais por ser de crescimento rápido e exigir pouco espaço para a sua sementeira. As diversas utilizações que se dão a todos os seus componentes (estopa, tomentos, linho e mesmo a semente, medicinal) garantiam a sua rentabilidade. Contudo, com o *boom* da industrialização nacional, entre 1960 e 1973, e a subsequente subida do PIB[1], quem praticava uma economia de substrato agrícola procurou as vantagens económicas e sociais do trabalho a contrato em fábricas. Assim, trabalhos como os do linho foram sendo cada vez menos praticados; por um lado, porque as pessoas não dispunham de tempo para o processo, e por outro, porque o mercado oferecia tecidos cada vez mais baratos, cuja aquisição representava um investimento nulo em tempo e esforço físico. Numa economia agrícola em que os conhecimentos adquiridos pela prática geracional eram utilizados para uma maior rentabilização do solo, aproveitava-se para semear milho em simultâneo.

1 Produto Interno Bruto (PIB) é a soma de todos os bens e serviços produzidos durante um período determinado num país.

A rentabilização da terra para produzir milho e linho em simultâneo devia-se, entre outros fatores, à necessidade de um acréscimo na produção para pagar o arrendamento de propriedades. Esta situação foi preponderante até à revolução de 25 de abril de 1974, altura em que os grandes proprietários deixaram de subsistir quase exclusivamente dos arrendamentos e produções agropecuárias como até então.

Note-se que o linho antes de ser tecido foi (e continua a ser) um material valioso, que se herda e que, sendo de boa qualidade, é um bem atesourado. Após a tecelagem, e dependendo da qualidade desta, pode tornar-se ainda mais caro.

Engenho do linho

O "engenheiro" Henrique Soares, de 79 anos, é o último a exercer este ofício em Penafiel. Nasceu em Ordins (Lagares), neste concelho, numa casa exatamente abaixo do engenho de tração animal da quinta do Eirado. Desde cedo participou no convívio que cercava o trabalho da maçagem do linho (tarefa realizada após a secagem da planta, com vista a separar a matéria lenhosa da têxtil), entre os meses de julho e de setembro de cada ano. Foi aprendendo e tomando o gosto pelo ofício e pelo ambiente festivo que o rodeava. Entretanto tornou-se o técnico a operar o engenho de Ordins desde 1952 até à sua paragem, cerca de 1995. Desde essa data, a ruína foi-se apossando do engenho, que já não possui função numa cultura altamente industrializada, na qual o linho é um produto de elevado preço e utilização supérflua. O engenho já não tem função na engrenagem económica anterior, de produção de vestuário, de roupa de casa e de produto para pagamento de rendas antes de 1974.

Todas as manhãs, antes de iniciar o seu funcionamento, Henrique Soares tinha de untar partes do engenho com sebo que adquiria no talho, para que o calor resultante da fricção não queimasse a madeira.

As mulheres faziam fora do engenho os molhos ("mãos--cheias") de linho, que colocavam numa mesa presa ao lado esquerdo do engenho. O "engenheiro" pegava nestes molhos e enfiava-os na boca do engenho, onde a fricção entre o tambor e os cilindros canelados quebrava e dispersava a palha do linho, resultando uma manta compactada (maçadoira). Após mais algumas operações de limpeza ficavam prontas a serem carregadas pelos donos do linho.

Henrique Soares maçava intensivamente dois meses por ano, a partir de julho. Trabalhava das 7.00 horas até anoitecer (21.00 horas) ao serviço de clientes vindos dos concelhos de Penafiel e de Paredes com o linho em carros de bois. O pagamento do "engenheiro" era em linho (maquia), ficando com uma de cada 12 maçadoiras (porções de linho maçado). Dessa maçadoira que se dava ao "engenheiro", metade era para pagar o aluguer aos donos do engenho.

A utilização do engenho do linho, tecnologia pré-industrial, facilitava o fatigante trabalho da maçagem. O trabalho neste engenho propiciava também uma convivência comunal estival, aqui se congregando todos os jovens, pois, como diz o informante, "na altura não havia café, não havia tasco, era um deserto" onde este convívio pudesse acontecer. Foi esta frequência e fruição do espaço e das pessoas que motivou o informante para a aprendizagem e execução desta tarefa.

Engenho do linho.
Fonte: coleção particular de Graça Andrade.

Tecelagem do linho.

Tecelagem do linho. Utensílios.

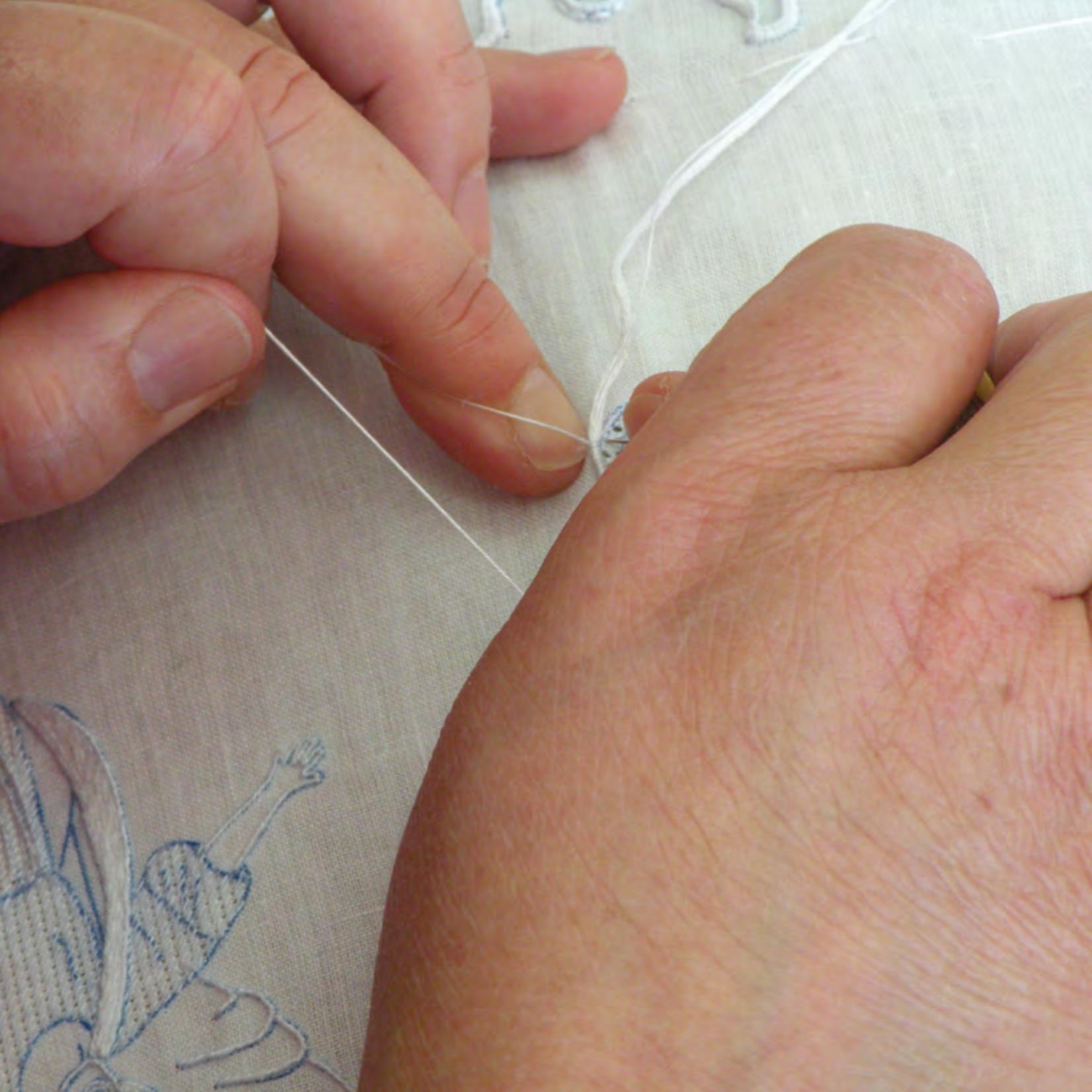
Tecelagem manual do linho

A tecelagem não industrial do linho permanece no Vale do Sousa, ainda que residualmente. Numa região com um grau de industrialização muito elevado são agora raras e dispendiosas as encomendas de peças tecidas em teares manuais. O processo da tecelagem exige também uma especialização e intuição que apenas a aprendizagem e a prática de muitos anos conferem. Rareando as tecedeiras, o seu saber é cada vez menos transmitido. No seio deste grupo profissional havia tarefas que apenas tecedeiras com especial apuramento da técnica faziam, como urdir, empeirar e montar a urdidura no tear.

Um dos motivos decorativos recorrentes no Vale do Sousa e da preferência da informante Maria José Rocha é o escudo de armas de Portugal, tecido em colchas e toalhas, entre outras tipologias de peças. Este é, aliás, um motivo que o Conde d'Aurora aponta como sendo da preferência dos consumidores do Minho, a par das armas do império do Brasil (Aurora, 1935: 43).

As peças em linho eram feitas sobretudo para os lavradores e para os caseiros, que tinham de dar uma parte aos senhorios. Atualmente, a tecelagem faz-se por encomenda, que é escassa. A tecelagem do linho era tarefa que a maioria das mulheres sabia executar através de uma aprendizagem geracional. Até ao advento da industrialização, a tecelagem do linho foi uma tarefa de cunho doméstico e feminino. O seu declínio corresponde também a um paradigma que a mulher foi criando para si ao longo dos séculos XX e XXI, em que o espaço de trabalho fora do ambiente doméstico, que implicava elevado grau de interação com pessoas que não pertenciam ao âmbito familiar e vicinal, foi sendo apropriado pelo género feminino.

Tecedeira.

Motivo decorativo.

Bordado da Terra de Sousa

FELGUEIRAS, LOUSADA E AMARANTE

O bordado da Terra de Sousa é um trabalho manual comercializado na zona da Portela ou Alto da Lixa e executado em ambiente doméstico em freguesias que com ela confinam. Entre elas contam-se as de Figueiró, no concelho de Amarante, Airães, Aião, Vila Verde, Lixa e Santão, no de Felgueiras, e Torno, Meinedo e Caíde de Rei, no concelho de Lousada. As bordadeiras, que são quase exclusivamente do sexo feminino, começam por costume a aprender a bordar por volta dos seis anos com as suas mães e avós.

As comerciantes, riscadeiras ou contratadeiras (por norma detentoras de uma empresa), são intermediárias entre os clientes que angariam e as bordadeiras a quem pedem que executem os bordados nas peças, de acordo com o desenho riscado no pano pela própria comerciante. Generalizou-se o hábito de capitalizar a tendência que cada bordadeira teria para executar mais perfeitamente determinado ponto. Assim, as comerciantes começaram a encomendar o "bordo" da mesma peça a várias artesãs para o resultado final atingir maior perfeição.

A aprendizagem do ofício de bordadeira processa-se sobretudo no âmbito familiar, excecionalmente com vizinhas, e entre elementos do género feminino. A informante Paula Santos (Casa do Risco[1], Airães) recorda que os seus irmãos aprenderam alguns pontos de bordar e, ao comentarem a inutilidade deste saber para a sua vida futura, a avó contava que havia um homem bordador profissional numa freguesia vizinha. A bordadeira Carolina Silva (Casa do Risco) refere que se aprendia a fazer as bainhas num banco pequeno, segurando o tecido na mão, como se de um bastidor se tratasse. Em alternativa, também se usa o bastidor para aprender a fazer bainhas. Apenas com a criação da Casa do Risco se começou a aprender noutro ambiente que não o doméstico.

Inicialmente, o bordado foi executado sobre panos de linho, dado ser o material mais comum. Seguidamente, os panos de linho começaram a incorporar também algodão, material que se vulgarizou e se tornou mais barato que o linho. Hoje em dia, executam-se bordados sobre um variado conjunto de tecidos, que vão da cambraia e da organza ao algodão e à estopa, continuando o linho, porém, a ter a primazia.

Carolina Silva refere que, no passado, os bordados eram encomendados por pessoas de todas as classes sociais, mas sobretudo pelas mais abastadas. Quem tinha menos poder económico apenas podia encomendar esporadicamente o bordado de algumas peças para ocasiões marcantes da sua vida, como peças para enxoval de batizado ou de casamento. De entre as tipologias de peças bordadas para este último caso, contavam-se os panos para colocar sobre a mobília, lençóis e toalhas. Dependendo do que as pessoas estivessem dispostas a

1 A Casa do Risco é uma entidade dependente da Câmara Municipal de Felgueiras ligada à certificação do bordado da Terra de Sousa. Aqui poderá encontrar magníficos trabalhos de linho, bordados pelas mágicas mãos das bordadeiras da região. Para mais informações, contactos ou marcação de visitas: www.cm-felgueiras.pt/pt/casa-do-risco.

pagar, também a qualidade do bordado variava. Na atualidade, quem tem menos recursos opta por comprar bordados industriais de baixo custo como os fabricados na China, sendo os bordados da Terra de Sousa executados quase em exclusivo para quem pode despender mais dinheiro na sua aquisição.

A procura de peças com o bordado da Terra de Sousa incide sobretudo nos têxteis para o lar: toalhas de mesa e de mãos, jogos de cama, jogos de quarto, guardanapos, toalhas e toalhas de chá, usualmente bordados a branco sobre branco, mas, de acordo com as tendências, utilizando-se todas as cores pretendidas. No século XXI, há ainda, tal como no século XX, bastantes encomendas de peças relacionadas com a Igreja católica, nomeadamente paramentos em linho para os padres recém-ordenados celebrarem a missa nova (primeira missa) e toalhas de batismo, de altar, jazigos e urnas. Os pontos mais recorrentes para estas peças são o “recorte”, “aranha”, “ponto de fundo”, “ponto de nó”, “alinhado”, “pé de flor” e “crivo”. São igualmente muito requisitadas as peças com nomes de pessoas bordados.

O bordado da Terra de Sousa começou a ser produzido por bordadeiras que, para o conseguir vender, teriam de atingir pelo menos a qualidade que tinha o bordado executado em bastidores de pé pelas senhoras de estrato social elevado. Estas eram simultaneamente encomendadoras e produtoras de bordados, cuja técnica aperfeiçoavam como parte da sua educação. Assim, na impossibilidade de adquirir bastidores de pé, devido à exiguidade dos espaços de vivência e à necessidade de bordar em qualquer local da casa sempre que os afazeres domésticos o permitissem, as bordadeiras desenvolveram uma técnica para fixar o pano de maneira a não haver deslizes, enrugamentos e incorreções nos bordados: alinhavam o tecido a um papelão. Este era uma reutilização dos sacos de farinha, dotado de alguma grossura, mas que pode ser perpassado pela agulha, e reveste um papel dobrado em quatro, formando uma almofada com aproximadamente 20 por 30 centímetros. A almofada é colocada no colo, ou sobre uma mesa, e a bordadeira trabalha com as duas mãos, segurando a linha com a mão esquerda e com a direita bordando os pontos. Esta técnica terá sido uma das responsáveis pela permanência e desenvolvimento da complexidade do bordado da Terra de Sousa, por suprir as dificuldades imediatas com que as bordadeiras se deparavam (Pires, 2006: 13). As bordadeiras da Terra de Sousa dominam cerca de 200 pontos diferentes. Um dos aspetos que singulariza este tipo de bordado é a sensibilidade que guia a utilização de cada ponto segundo hierarquias e combinações que podem atingir um elevado grau de elaboração (Pires, 2006: 26). O reduzido nível de alfabetismo das bordadeiras, que, devido à obrigação de trabalhar, raramente estudavam além da 4.ª classe (1.º ciclo do ensino básico), juntamente com o trabalho de cariz doméstico e vicinal, fizeram com que se criassem nomenclaturas próprias para pontos que eram já praticados noutras zonas do país e no estrangeiro (Pires, 2006: 27). Os pontos cuja expressão é a mais importante para a identidade do bordado da Terra de Sousa são as “aranhas”, os “ilhós”, as “plantas” e os seus “sombreados” (Pires, 2006: 29).

Não obstante a origem incerta deste bordado, as fontes consultadas apontam para uma origem erudita, sendo o seu veículo as classes mais abastadas que empregavam como bordadeiras pessoas de estrato social inferior. O bordado da Terra de Sousa é, assim, um trabalho perfeitamente dominado, reproduzido e executado ao longo de gerações sucessivas por um conjunto alargado de pessoas que não participaram na sua origem cultural. A condição fundamental que dita a longevidade deste bor-

dado é a estética, que faz com que o mercado consumidor, com sensibilidade e posses para adquirir peças únicas, não diminua. A sociabilidade feminina associada a este trabalho é outra das condições fulcrais para que as novas gerações vão tendo apetência pela aprendizagem e o bordado não caia em desuso devido à falta de aprendizes, como em tantos outros ofícios manuais. Manifestações importantes associadas a esta sociabilidade estão a desaparecer, como as cantigas que as bordadeiras cantam enquanto trabalham. Nas palavras da informante Carolina Silva, "parece que se trabalha melhor" a cantar. A rentabilização do pouco tempo disponível é uma dicotomia a sublinhar na identidade das bordadeiras. Entre as muitas e duras tarefas domésticas e laborais, é parte da noite de que as mulheres bordadeiras dispõem para bordar. Esta gestão económica do tempo e do dinheiro contrasta com a das classes sociais mais abastadas, em que o bordar foi considerado um passatempo que valorizava simbolicamente a mulher pela educação esmerada.

Bordado da Terra de Sousa.

Bordadeira.

202
201
200
204
203

Marceneiros, cadeireiros e carreteiras

PAREDES

Marceneiros

O ofício de marceneiro, na atualidade, não apresenta muitos pontos em comum com a forma como era exercido na primeira metade do século XX. A intensiva mecanização do Vale do Sousa e as conjunturas económicas do século mencionado propiciaram um desenvolvimento do mobiliário proporcional à procura por clientes que compravam casa ou a remodelavam, muitos dos quais emigrantes que voltavam às suas terras após anos de trabalho no estrangeiro. A transmissão deste ofício foi feita, na sua grande parte, no âmbito familiar e geracional, procurando os pais fornecer sempre uma "arte" específica aos filhos de maneira a que pudessem sobreviver economicamente. Adicionalmente, podiam usufruir da vantagem afetiva de continuarem adstritos ao espaço familiar, onde se costumava situar a oficina equipada com muitas e dispendiosas ferramentas, adquiridas e fabricadas ao longo de vários anos. Parecendo um ofício essencialmente masculino, o papel das mulheres foi fundamental. Foram não só veículos de distribuição baratos e sempre presentes no espaço familiar, como ajudavam constantemente, e desde pequenas, nos trabalhos mais leves, como pregar tachas e fazer recortes. Muitas substituíram ainda os homens marceneiros quando estes foram combater na Guerra do Ultramar, evitando encargos adicionais ao orçamento familiar com a contratação de mão de obra masculina.

Joaquim Pinto (de Rebordosa, Paredes) aprendeu o ofício de entalhador com o seu pai, riscando os motivos na madeira sobre papel químico e desbastando, pelo que "aos nove anos já ganhava para comer". Descurava os trabalhos de casa da escola, porque à noite ia trabalhar com o pai para a fábrica onde ele estava empregado, fazer a talha, e por isso recebia reprimendas do professor. Aos doze anos, por ter mostrado vontade de aprender a construir móveis, o seu pai contratou um homem para o ensinar e abriu a oficina sob a sua casa.

Quando Joaquim Pinto foi para Angola combater na Guerra do Ultramar, em 1969, usava-se sobretudo o estilo "americano". Quando voltou era o estilo "século XVII" que imperava. Joaquim Pinto conta que era grande a apetência por móveis deste estilo, que se vendiam inclusivamente antes de terminados por os clientes recearem que chegasse alguém antes à oficina e os adquirisse. Assim, chegado de África, verifica que em casa dos pais se comia todos os dias carne devido a esta aquisição febril, ao contrário do que acontecia aquando da sua partida em 1969. Nesta altura apenas se consumia carne de galinha ao domingo, e as refeições diárias tinham como base a broa de milho, sopa densa de couve penca e feijão e um copo de vinho.

Os marceneiros das décadas de 1960 e 1970 executavam mobiliários de sala (mesa, aparador e louceiro), estantes para televisão, quartos, cozinhas, escritórios e móveis decorativos. Nas últimas décadas do século XX,

Cadeireiro. Desenhos.
Fonte: coleção particular de Graça Andrade.

os clientes das oficinas de marcenaria começaram a pretender mobiliário mais personalizado, o que permitiu que muitos marceneiros se libertassem dos cânones. O *boom* de produção de mobiliário entre as décadas de 1950 e 1980, adjuvado pela produção em massa mecanizada, tinha tido também o efeito de travar o desenvolvimento criativo dos artífices.

A industrialização tornou possível a reprodução em série a grande velocidade, o que originou novas formas de estruturação do espaço de oficinas de marcenaria, como a de Joaquim Pinto, devido à necessidade de manter em sigilo os modelos idealizados. Enquanto que até à década de 1970 era prática comum a compra de desenhos ou o seu fornecimento por parte das fábricas encomendadoras, começou depois a emergir o gosto individualizado e os marceneiros a ele se adaptaram. A execução de peças únicas, a que se dedica desde 2012, foi uma aspiração desde o início da sua vida profissional, sendo possível apenas numa idade em que tem trabalho para manter os empregados. Pode assim dar azo à sua criatividade, dada a sustentabilidade económica que foi criando ao longo da sua vida.

Oficina de cadeireiro. Aspeto geral.
Fonte: coleção particular de Graça Andrade.

Cadeireiros e Carreteiras

Em Rebordosa (Paredes) subsiste a oficina familiar dos Camila, alcunha dos cadeireiros cujo último representante é António Moreira Almeida. Desde 1949, altura em que lá se fixou António da Silva Leal, que a oficina não conhece atualizações tecnológicas. Manteve-se o género de trabalho artesanal que apenas cessou recentemente por motivos de saúde do seu proprietário. A permanência deste ofício especializado em feitura de cadeiras (não obstante também se terem executado outras tipologias de mobiliário) tem sido possível graças à construção de modelos de *design*, com acabamentos contemporâneos. As cadeiras executadas manualmente nesta oficina desde sempre utilizaram madeiras de grande qualidade e o processo de construção é complexo, exigindo um saber-fazer apurado (transmitido familiarmente), imaginação e muito tempo dedicado a cada peça. A industrialização da zona do Vale do Sousa e a progressiva produção em massa de mobiliário foram contribuindo para o declínio de oficinas de trabalho manual como a da família Camila.

Rita Almeida, antiga carreteira e membro da família Camila, conta um episódio que viveu na década de 1960 com uma sua colega, Rosa da Candieira. Enquanto transportavam em fila e à cabeça um caixão feito pelo armador vizinho para uso num funeral em Gandra (Paredes), passou um carro com alemães que acharam a cena de tal forma pitoresca que pediram autorização para lhes tirar uma fotografia. Na época em que foi carreteira, as entregas pelas senhoras eram feitas em locais mais próximos (Porto, Valongo, Felgueiras, Freamunde (Paços de Ferreira), Paredes, Vilela, Padrão, Gandra (estes três também no concelho de Paredes)) do que aqueles a que iam as carreteiras da geração da sua mãe (Amarante), mas em ambos os casos iam sempre de manhã e voltavam no mesmo dia. As carreteiras também transportavam mo-

biliário até à estação de comboio, para despachar para locais mais longínquos do país. Privilegiavam-se as que sabiam ler e escrever, pois era necessário fazer as guias de remessa. Antes de o uso do automóvel ser comum, e quando havia muito mobiliário a transportar, contratavam-se os carreteiros para o fazerem em carros de bois. Quando apareceram os primeiros carros de aluguer e camionetas, era-lhes imposto um raio de deslocação entre 40 e 80 quilómetros, sendo necessário pedir autorização caso o quisessem ultrapassar. Como ficava caro tratar destes transportes, as oficinas contratavam as carreteiras, que cobravam entre quinze tostões a dois escudos, de acordo com o percurso. As carreteiras eram usualmente domésticas que tinham os seus afazeres da casa, além de bordarem e costurarem, e que transportavam os móveis para ganhar um dinheiro extra. Normalmente faziam-no em grupos de duas ou três.

A profissão de cadeireiro é a única, no seio da marcenaria do Vale do Sousa, que apresenta uma especialização tipológica. Tal deve-se à complexidade da execução dos diversos tipos de cadeiras e justifica-se por ser uma peça de mobiliário de uso individual e com muitas variantes tipológicas, o que multiplica o número de exemplares necessário. O orgulho do saber-fazer artístico e morfológico é patente, sobretudo através da demarcação clara dos demais marceneiros. A colaboração feminina no processo económico e profissional, implicando esforço físico e exposição à intempérie, reforça o sentido de existência desta profissão, funcionando a família como uma empresa articulada e vocacionada para a autossustentabilidade. A função de carreteira está intimamente ligada à história dos transportes, desde a importância do comboio ao início da aquisição de veículos automóveis e às restrições de uso que pontualmente foram impostas na história portuguesa. É também uma profissão de sociabilidade, de que se recordam episódios e vivências com saudade de um tempo "sem maldade" (Rita Almeida).

Cadeireiro. Fonte: coleção particular de Graça Andrade.

Ferreiro

PAÇOS DE FERREIRA

António Carneiro começou a aprender o ofício com o seu pai aos nove anos, que era também ferreiro em Arreigada (Paços de Ferreira). É um dos últimos ferreiros em atividade a executar manualmente ferramentas para marcenaria e entalhe no concelho de Paços de Ferreira. A maioria das ferramentas de trabalho da madeira é encomendada por entalhadores da zona, mas também executa para outros locais de Portugal e mesmo do estrangeiro. Especializou-se na manufatura destas peças a partir da década de 1940, altura em que a procura das mesmas por marceneiros, entalhadores e torneiros aumentou. Antes desta época executava, juntamente com o seu pai, um vasto conjunto de peças em ferro a serem utilizadas na agricultura (arados, grades, machados), assim como janelas, portas, portões, fogões a lenha e trabalhos em ferro forjado que, na atualidade, são executados com máquinas nas serralharias.

Nas décadas de 1970 e 1980, um elevado número de clientes aguardava todos os dias desde as cinco horas da manhã à porta da oficina de António Carneiro. Abria a porta e todas as ferramentas que ele tivesse manufaturado no dia anterior eram vendidas em instantes. Diariamente recebia encomendas de cerca de 50 compradores de ferramentas de trabalho da madeira. A procura e a necessidade dos marceneiros, torneiros e entalhadores eram tais que António Carneiro teve de se esconder diversas vezes dos mesmos, temendo as suas reações quando os informasse de que não tinha mais ferramentas para lhes vender. Nesta época, trabalhava usualmente entre as 3.00 horas e as 23.00 horas, havendo dias em que apenas dormia só duas horas por noite. Ainda hoje

Trabalho do ferro. Fonte: coleção particular de Graça Andrade.

fabrica peças por encomenda. Entalhadores da zona recorrem ao ferreiro para que lhes execute formões, goivas, espadanas e "caixevis" (ferramenta em forma de V) de diversos formatos e tamanhos para o trabalho minucioso da madeira. O ferreiro possui um bloco em madeira com os moldes (incisões) de cada uma das ferramentas e respetivos tamanhos que os entalhadores e marceneiros lhe podem encomendar. Faz também ferramentas para os torneiros, sendo estas iguais às dos entalhadores e marceneiros, com a única exceção de serem mais compridas.

O ofício de ferreiro nos moldes da prática de António Carneiro encontra-se em extinção devido ao advento da maquinaria industrial. Sendo um mester subsidiário de muitos outros, como a agricultura, a carpintaria, a marcenaria, o entalhamento e o torneamento de móveis – e mesmo a construção civil –, foi-se tornando obsoleto à medida que a agricultura ia sendo cada vez menos praticada. Os ofícios manuais relacionados com o mobiliário foram sendo substituídos por maquinaria industrial e de produção em massa, e o poder de aquisição de casa própria foi diminuindo, tal como o dinheiro disponível para mobilar o lar. Estas mutações sociais e económicas puseram em causa a sobrevivência de um vasto conjunto de artífices especializados, entre os quais se encontra o ferreiro.

No século XXI, António Carneiro, apesar da idade avançada, continua a executar as ferramentas para entalhadores, porque são objetos com aura. De manufatura individualizada, cada ferramenta é apurada, única, e, como tal, extremamente apreciada pelos artífices que executam obras de cariz artístico. Esta ligação entre o artífice e o seu instrumento de trabalho corresponde, em parte, a uma mentalidade pré-industrial. Por outro lado, equivale a uma postura profissional em que a obra representa o seu autor, sendo a qualidade de uma o motivo de orgulho e legitimação do outro.

Ferreiro. Fonte: coleção particular de Graça Andrade.

Latoeiro

PAÇOS DE FERREIRA

José Machado Pacheco, de 82 anos, é o último latoeiro em atividade no concelho de Paços de Ferreira. Dada a inexistência de concorrência, são muitas as encomendas que lhe fazem de máquinas e canas de sulfatar, mas também de uma vasta panóplia de utensílios em metal para uso no ambiente doméstico e profissional. São diversas as reparações de que o encarregam, procurando os clientes protelar o fim do objeto e a aquisição de um novo. A grande incidência de encomendas de máquinas e canas de sulfatar (vendendo cerca de 700 canas anualmente), deve-se ao cultivo de vinha suspensa na região, que necessita de ser sulfatada a cada duas semanas, entre abril e agosto (Bernardo e Martins, 2011: 101). O advento da eletricidade, da industrialização e produção em série e da vulgarização do plástico destituiu de utilidade objetos como candeias de petróleo, canecas e regadores, que eram manufaturados em grandes quantidades nas primeiras décadas de exercício da sua profissão.

Ferramentas e utensílios de latoeiro.

A latoaria é um ofício cuja utilidade se vai desvanecendo com o mercado a produzir objetos de forma industrial e a preços que vão sendo cada vez mais reduzidos. O recurso a esta “arte” é feito ainda em ambientes de cariz sobretudo rural, em que o artífice é conhecido dos fregueses, que a ele acodem pela facilidade de acesso. O pedido de reparações de objetos de uso doméstico denota o subsistir, no seio de um determinado conjunto populacional, de uma vivência baseada na economia de bens, contrastando com uma facilidade que o mercado atual propõe de substituição do objeto danificado por outro novo, proposta esta tanto mais aliciante quanto os preços são por norma diminutos devido à produção em série. Por outro lado, a economia de subsistência rural do Minho e de alguns locais do Douro, assente no cultivo da vinha suspensa e na produção e venda de vinho, reflete-se na atividade maioritária deste latoeiro: as máquinas e

canas de sulfatar. São aparelhos de uso essencial para sulfatar as vinhas assim que as folhas da vide começam a abrolhar, para as proteger de doenças e assegurar que os cachos vão amadurecer saudáveis (Bernardo e Martins, 2011: 102). O facto de José Pacheco receber tantas encomendas e pedidos de reparação de máquinas de sulfatar de dorso e dos seus acessórios evidencia uma forma de cultivo que não se encontra no seu expoente máximo de mecanização, devido talvez à falta de recursos dos agricultores e/ou a um sistema de minifúndio. Atualmente, o sistema de sulfatagem mais recorrente é o de um atomizador com depósito de plástico ligado a um trator por uma mangueira (Bernardo e Martins, 2011: 102). Os alambiques encomendados são já raros devido à legislação que controla a produção de aguardente em Portugal, e os pedidos chegam sobretudo do Brasil. Mas este é mais um dos objetos de que José Pacheco domina a técnica por ter sido um instrumento fundamental no ciclo da produção do vinho. Nele se "queimava" o bagaço para produzir aguardente vínica, usando-se o que restava para fertilizar as terras (Bernardo e Martins, 2011: 112). Observa-se ainda que este artesão recorre à feitura de objetos decorativos e de recordação, como modo alternativo de subsistência. Estes objetos, em miniatura ou em tamanho real, reproduzem tipologias que já foram utilitárias e que agora são adquiridos por nostalgia ou atração estética, pelo que José Pacheco utiliza inclusivamente um material brilhante e polido, o latão, com o intuito de conferir beleza às peças. Algumas delas, como o pote com três pernas, nunca foram originalmente efetuadas com este material.

Peça de latoaria.

Broa de Milho

VALE DO SOUSA

Na zona do Vale do Sousa, uma das regiões privilegiadas para a cultura do milho maiz, a broa de milho terçada com centeio e trigo é alimento quotidiano e imprescindível ao consumo de sardinhas, nomeadamente em quadras como a do São João. Se bem que, antes da chegada do milho maiz a Portugal no século XVI, já se confecionasse pão ou broa com farinha de milho-miúdo ou painço, o novo tipo de cereal veio contribuir para uma evolução que faz com que no século XXI a broa seja mais saborosa e de massa mais macia. De confeção simples, as farinhas são amassadas e a massa lêveda abençoada para que "cresça" convenientemente. O crescente, massa guardada numa tigela para adicionar à da cozedura seguinte, é o elemento mais importante para que as broas levedem convenientemente e o resultado da cozedura seja satisfatório.

Conceição Pereira do Couto, nascida no ano de 1936 em Sousela (Lousada), aprendeu com a sua mãe a fazer broa e confeciona este produto desde a década de 1950. Atualmente começa a cozer todos os sábados pelas 8.00 horas da manhã. Utiliza dois quilogramas de farinha de trigo com farinha centeia e a sua farinha de milho medidas "a olho", e guarda para a próxima fornada uma tigela da massa, que polvilha com sal grosso: o crescente. A

Confeção. Ato de amassar.

informante aprendeu com a mãe a seguinte oração, dita enquanto se faz a cruz na massa: “Em nome do Pai, do Filho e do Espírito Santo. Seja em louvor de Santo Silvestre, tudo que faz, tudo que preste, Nosso Senhor seja o verdadeiro Mestre”. Quando a massa se fende já está lêveda. É nesta altura que a informante, para que a massa não azede, espeta uma faca de aço no meio. Caso não o faça, a massa “alaga-se” (espalha-se).

A broa de milho reveste-se de particular importância na região do Vale do Sousa, devido ao peso que teve na melhoria da dieta das pessoas que viveram do trabalho do campo desde o século XVI. Com poucas posses e oferta alimentar pouco variada, o milho maiz foi uma dádiva nutritiva para populações que viviam e vivem em terrenos com pouca altitude e com muita irrigação, condição fundamental para a prosperidade do milho maiz, mas pouco favorável, por exemplo, ao cultivo do centeio. A alta rentabilidade deste cereal – que assombrou os espanhóis quando em 1519 chegaram ao México e verificaram que não existia fome entre a população, ao contrário do que se verificava na Europa (Jacob, 2011: 308, 309) – contribuiu para que as classes mais desfavorecidas pudessem experimentar uma melhoria na sua alimentação. A transmissão constante e intergeracional das receitas foi garantindo o apuramento da técnica antes da era em que os produtos dos conhecimentos científicos passaram a estar ao alcance das classes que trabalhavam a terra. Assim, o conhecimento empírico fez com que fossem sendo feitas experiências e postas de lado hipóteses para chegar a receitas mais ou menos estáveis que garantem um equilíbrio entre o sabor e os elementos nutritivos. O valor alimentício da broa é tão elevado que convoca igualmente a proteção divina através das rezas e sinais da cruz, num esconjuro dos males que podem afetar a correta confeção do pão.

Confeção. Cruz na massa.

Regueifa
PAREDES

"A regueifa, do árabe *(ar)rgaifâ*, é uma rosca feita de massa de pão alvo. Este pão torcido, tradicional do norte do país, é uma variedade do pão espanhol, ou seja, um pão cuja massa é sujeita a uma compressão, manual ou mecânica, passando várias vezes na máquina de rolos metálicos, inicialmente de madeira. Este processo permite obter uma massa mais fina, mais branca e menos aguada. Dantes, as regueifas fabricavam-se com a flor da farinha de trigo. Era vulgar ver-se as pessoas com uma regueifa enfiada no braço depois de irem à missa dominical, o que lhe valeu o nome de "pão do Domingo". Na Páscoa, os padrinhos ofereciam uma regueifa aos seus afilhados. Estes pães apareceram à venda em todas as festas e romarias. As de Valongo são as mais conhecidas e reconhecem-se por apresentarem enfeites de massa: laços, pinhas, folhas, nozes e espigas, entre outros" (Barboff, 2011: 148).

Regueifa.

Nos anos 40 do século XX, era costume entrarem no comboio da linha do Douro, na paragem de Valongo, senhoras com cestas com regueifas que, apregoando “Regueifa de Valongo!”, vendiam a regueifa e saíam na paragem seguinte.

A confeção da regueifa na Estrada Nacional n.º 15 (Porto-Bragança) (EN 15) acontecia apenas em duas padarias: a de São Romão, em Mouriz, no lugar da Cruz (atualmente situada no lugar de Ribeiros Altos e denominada Frei Tuck), e uma outra situada também no concelho de Paredes. Como produto elaborado exclusivamente à base de farinha de trigo, era consumido em épocas festivas ou para ofertar. O sucesso que as regueifas conheceram na EN 15 fez com que a Padaria de São Romão fosse conhecida como a “casa das regueifas”. A venda decresceu apenas com a construção da Autoestrada n.º 4 (A4), que retirou à EN 15 trânsito e clientes à procura de regueifa. Esta padaria, agora chamada Frei Tuck, mantém ainda em exposição os primeiros exemplares da mecanização da confeção da regueifa: a amassadeira e o sovador, auxiliares que se tornaram indispensáveis.

Nas festas dos santos e no Natal era igualmente tradição levar uma regueifa para os amigos. Este pão começou a ser vendido, enquanto pão de dias festivos, nas festas e romarias, dias extraordinários em que as pessoas gastavam dinheiro em produtos que não se inseriam no seu consumo habitual. O preço elevado que o trigo atingia, por não ser um cereal cultivado localmente, fazia com que este cereal fosse parcamente utilizado, sobretudo em situações de doença do aparelho gástrico ou debilidade. As senhas de racionamento em vigor durante a Segunda Grande Guerra também limitavam o consumo deste pão, acontecendo trocas de senhas quando alguém necessitava de pão de trigo por estar enfermo.

Forno para a cozedura da regueifa.

Sopa seca

VALE DO SOUSA

A sopa seca é uma sobremesa confecionada no Vale do Sousa e que resulta de aproveitamentos, como o caldo de cozer as carnes para o cozido no Carnaval e os restos de pão duro. Com a progressiva acessibilidade do açúcar, o mel, que seria o adoçante inicial, foi substituído em algumas versões da receita. A capacidade energética deste prato fez com que se tornasse de consumo corrente nos trabalhos agrícolas mais pesados, que exigiam mais dispêndio de energia, como as vindimas e a ripagem do linho. Também se servia em casamentos e outras celebrações festivas, mas a sua simplicidade fez com que fosse caindo em desuso. Assiste-se, no século XXI, a uma tentativa de revitalização desta receita, inovando-se em alguns aspetos da sua confeção, como acontece no Restaurante Cozinha da Terra (Louredo, Paredes), de Teresa Ruão.

A sopa seca é exemplar do percurso de várias sobremesas com origem em âmbito rural. Aproveitando-se sobras de outros pratos confecionados e juntando-se açúcar, que foi sendo cada vez mais acessível ao longo do século XX, era possível apresentar um alimento doce em dias de festa, extraordinários. O quotidiano ocupado a todas as horas do dia e a muitas da noite dos trabalhadores agrícolas não deixava margem para confecionar alimentos que não os essenciais. Além disso, era prática comum a economia estrita de víveres, pensada anualmente em função de colheitas e matanças de animais. A sopa seca era também confecionada na época das vindimas, sendo uma forma pouco dispendiosa de providenciar energia aos trabalhadores através do fornecimento de açúcar e cereais, acompanhando-se com vinho verde. O consumo em simultâneo destes dois produtos acabava por ser uma versão das "sopas de cavalo cansado", tão propagadas no Norte de Portugal como fonte de energia e calor nos invernos rigorosos.

Não se conhece a origem da prática desta receita culinária no Vale do Sousa. Parece ser um tipo de sopa que foi comum sobretudo nas províncias de Entre-Douro-e-Minho e Beira Litoral (Modesto, 1983: 333, 334). Maria de Lurdes Modesto menciona o consumo incontornável desta sobremesa nos casamentos rurais (Modesto, 1983: 34), facto já não muito presente nas memórias da região. Esta seria uma sobremesa muito difundida, sobretudo para quem não tinha acesso a ovos, amêndoa e frutos cristalizados. Constaria de fatias de pão de trigo embebidas em água quente ou chá, polvilhadas com açúcar e canela e, por vezes, enriquecida com Vinho do Porto, indo ao forno a tostar. Nos casamentos e festas das vindimas fazia-se uma versão mais rica, em que a água ou o chá eram substituídos por caldo de cozer carnes (Moita, 2004: 91). Nos ambientes de maior abastança, a sopa seca era uma receita bastante diferente, tendo em comum apenas o pão. Exemplo é a receita de sopa seca do receituário do convento do Salvador de Braga, que levava fatias finas de pão de trigo e um litro de leite fervido com um pau de canela. Num prato ou travessa de ir ao forno deitava-se o leite e cobria-se com as fatias de pão.

Levava-se ao forno, esperando que o leite embebesse o pão até desaparecer completamente e esperando-se até as fatias ficarem douradas. Deixava-se arrefecer e cortava-se em fatias (Saramago e Fialho, 1998: 49).

A facilidade da confeção da sopa seca e o aproveitamento do calor do forno para outros cozinhados indiciam uma vontade de rentabilização de recursos e economia. Memórias ouvidas pela autora deste texto recordam que a sopa seca não seria particularmente apreciada, porque ficava demasiado seca, permanecendo húmido apenas o fundo. Esta poderá ser uma das razões que ditou a diminuição do seu consumo, sendo necessário repensá-la e recriá-la de forma a tornar a receita apetecível ao consumidor do século XXI, que já pode escolher aquilo de que se alimenta e a qualidade do que consome. É no seguimento desta nova forma de encarar a tradição que a informante Teresa Ruão reelabora esta receita de sopa seca no seu restaurante.

Sopa seca. Receita de Teresa Ruão.

Sopa seca.

Pão de ló de Margaride

FELGUEIRAS

“Ora bate padeirinha,
Bate pão de ló.
Bate bem batido,
Duma banda só” (Moita, 2004: 112).

O Pão de ló de Margaride é um bolo pouco denso, seco, esponjoso e fofo, consumido sobretudo em alturas festivas como o Natal e a Páscoa, assim como em batizados e casamentos. É fabricado na Fábrica do Pão de Ló de Margaride – Leonor Rosa da Silva, Sucrs., em Felgueiras, detentora da marca registada, que vende nas suas instalações, a estabelecimentos revendedores e pela internet.

Fábrica do Pão de Ló de Margaride.

Esta fábrica confeciona, nas suas instalações históricas novecentistas, o pão de ló com gemas de ovo e açúcar batidos numa batedeira ou “engenho”. Coze-se a massa no forno em formas de barro cozido não vidrado, forradas com papel grosso tipo cavalinho.

O pão de ló, confecionado com apenas três ingredientes, teria inicialmente sido um doce para os abastados, devido ao custoso acesso ao açúcar. Com a expansão portuguesa e a produção açucareira madeirense, muitas das receitas de doçaria até então confecionadas com mel viram este adoçante ser substituído pelo açúcar. Por outro lado, com o acesso progressivamente mais fácil a este produto, novas receitas surgiram. Dada a leveza que se espera do pão leve ou pão de ló, a sua receita poderá enquadrar-se na última situação, uma vez que o mel tornaria a massa pesada. A sua característica delicada, consistência suave e sabor doce tornaram o pão de ló um produto privilegiado para oferta às elites e consumo pelos menos endinheirados, em épocas festivas como o Natal e a Páscoa. O seu consumo pontual – situação que se mantém até ao presente – encareceu sempre este produto. Presentemente é prática comum acompanhar o pão de ló de Margaride com Vinho do Porto e queijo da serra. As sobras servem para a confeção de sopa dourada feita à moda das freiras de Santa Clara do Porto, das clarissas de Vila do Conde ou do convento de Vairão (Vila do Conde): fatias de pão de ló cobertas com uma gemada de amêndoa e canela, a que se pode juntar Vinho

do Porto, chila e cidrão (Lousada e Aurindo, 2007: 92, 93). O pão de ló como oferta de Páscoa pode, por vezes, ser substituído pela regueifa ou rosca, de custo mais modesto (Lousada e Aurindo, 2007: 31). Massimo Montanari aponta que o calendário litúrgico reforçou o costume de assinalar as festas principais com determinados alimentos, sobretudo doces, dando como exemplo as celebrações da Páscoa hebraica e cristã (Montanari, 2004: 78). Ainda digno de nota é a execução sempre ligada ao sexo feminino desde o início da história do pão de ló de Margaride. Apesar de se registar a presença de doceiros ao longo da história da alimentação em Portugal, verifica-se uma maior incidência das executantes do sexo feminino, tanto em espaços religiosos como laicos.

Pão de ló de Margaride.

Bolinhos de amor

PENAFIEL

A Casa dos Bolinhos de Amor, doces artesanalmente feitos por Cândida Santana, situa-se no lugar de Casais Novos (São Martinho de Recesinhos, Penafiel). Neste local fértil em histórias e personalidades de relevo (como o Zé do Telhado[1]), surgiu a receita dos bolinhos de amor. Talvez ainda no século XIX, três irmãs (conhecidas como as irmãs Andrades), proprietárias da quinta que engloba o edifício onde agora se encontram o estabelecimento e a estalagem, começaram o seu fabrico. A receita foi patenteada pelas irmãs na década de 1930 e continuou a fazer-se sempre de forma artesanal, processo que é assegurado pela atual proprietária e doceira, Cândida Santana. Esta doceira aprendeu a confecionar os bolinhos desde os 12 anos, altura em que entrou ao serviço da casa, e mantém em sigilo a receita original que lhe foi transmitida.

A comercialização dos bolinhos de amor patenteados é feita apenas na Casa dos Bolinhos de Amor. Dela se encarregam Cândida Santana e o seu filho. A loja mantém o aspeto e o mobiliário antigos, estando anexada à cozinha tradicional ainda em funcionamento. Esta cozinha pode ser vista pelos que acorrem ao estabelecimento, emprestando um ar nostálgico ao espaço e reforçando o caráter de "autenticidade" de que se querem revestir os bolinhos de amor.

1 Zé do Telhado é o nome do lendário bandido José Teixeira da Silva. Nasceu em 1818, em local incerto, aventando-se como hipóteses a Lixa ou Telhado (Infopédia, 2003-2014). Associou-se a um bando de assaltantes que operou no Norte de Portugal, mas manteve na sua conduta os princípios de ajudar os pobres e respeitar as senhoras (Sousa, 1874). Faleceu em Angola (Mucari), para onde foi degredado, em 1875.

Confeção.

Casa dos Bolinhos de Amor. Placa informativa.

Desde a sua origem que os bolinhos de amor são um produto de consumo em dias excecionais devido ao custo dos seus ingredientes: ovos, açúcar e farinha de trigo. Continuam a sê-lo, uma vez que os clientes da Casa dos Bolinhos de Amor acorrem sobretudo em épocas festivas, como o Natal e a Páscoa, quando recebem família e convidados. Também no verão se vendem mais bolinhos de amor, adquiridos pelos emigrantes que passam férias na sua terra natal. Este caráter de exceção fez com que bolinhos deste tipo se começassem a vender em festas e romarias, sendo dos produtos mais apreciados. Tal como aconteceu com a regueifa, os bolinhos de amor deste estabelecimento vingaram devido à Estrada Nacional n.º 15 (Porto-Bragança) (EN 15), artéria fundamental no desenvolvimento de todas as povoações e estabelecimentos que a bordejavam. Antes de o trânsito desta estrada nacional diminuir, devido à construção da Autoestrada n.º 4 (A4), o primeiro desafio que os bolinhos de amor tiveram de enfrentar foi algum desvio de movimento da EN 15 aquando da construção da linha de caminho de ferro (presumivelmente a que ligava Penafiel à Lixa (Felgueiras) e a Entre-os-Rios (Eja, Penafiel), com o troço Penafiel-Novelas inaugurado a 11 de novembro de 1912). Surge aqui a mais antiga lenda relativa à origem do nome, que diz ter sido criado pelas senhoras que então confecionavam e vendiam os ditos doces em Casais Novos, como manobra de *marketing* para atraírem compradores.

Doces de feira

VALE DO SOUSA

Os doces de feira são presença constante nas festas, feiras e romarias de Portugal, caracterizando-se aqueles que se vendem no Vale do Sousa por algumas singularidades. Uma delas é a presença de alguns doces apreciados apenas no local de determinada romaria, contrariando a tendência de massificação e uniformização do consumo que a industrialização e a evolução tecnológica propiciam. Uma outra será uma evolução da confeção tradicional, correspondente a novas preocupações com a saúde e a novos critérios de aquisição. Emanuel Ribeiro escreveu que, ao longo do caminho que conduz à igreja de cada festa religiosa, se dispunham as mulheres dos doces, com tabuleiros de alvas toalhas pendentes, vendendo rosquilhas, cavacas, biscoitos e pão de ló coberto com florinhas de papel de cores (Ribeiro e Sá, 1997: 31, 32). O papel às cores já não se vê em 2013, mas todas as bancas de venda são revestidas com toalhas brancas de algodão, conferindo um aspeto limpo e apetitoso a estes alimentos festivos.

Velhotes: por este nome são conhecidos uns pães doces alongados, cobertos de açúcar *fondant*, confecionados originalmente em Valadares (Vila Nova de Gaia). O nome inicial destes pães doces, velhotes da braguesa,

Doces de feira.

deve-se aos proprietários da padaria que os fabricava desde cerca de 1880: João Gonçalves de Sousa, natural de Fontão (Angeja, Albergaria-a-Velha), e a sua mulher, Maria Francisca da Silva, natural de Braga. Confecionados com farinha de trigo, água, ovos, sal, levedura e açúcar, eram, no início, fabricados ao sábado para alguns comerciantes que depois os distribuíam. Foi na romaria do Senhor da Pedra (Vila Nova de Gaia) e sobretudo nas festas em honra do Senhor dos Aflitos, em Valadares, que os velhotes da braguesa conheceram difusão. Popularizando-se o seu consumo, alguns dos romeiros que acudiam às festas levavam já manteiga para barrarem neste pão doce. Os velhotes, que na atualidade são dos doces de feira mais procurados, começaram a difundir-se nas romarias à volta do Porto (Ribeiro e Sá, 1997: 74). Horácio Marçal designa, em 1970, os velhotes como "de Avintes" (Marçal, 1970: 101). Talvez nesta época já se tivesse esbatido a noção do local de origem deste pão doce, devido à larga disseminação por todo o Douro Litoral.

Velhotes.

Rosquilhos: de Meinedo (Lousada) podem ser confecionados de tamanhos diversos, aparecendo em todas as ocasiões de festa ou romaria. Teófilo Braga refere um relato de viagem ao Oriente de François Pyrard onde se diz sobre os costumes portugueses de Goa do século XVII, referentes ao Natal, que nas praças, ruas e outros locais públicos da cidade se encontravam mesas cobertas por toalhas brancas dobradas, onde se podiam comprar bolos chamados rosquilhas, confeitos e doces secos com que as pessoas se brindavam mutuamente na celebração natalícia e que se vendiam até passar o dia de Reis (Braga, 1994: 227).

Sonhos: pequenos bolos de farinha e ovos fritos em azeite e manteiga e depois passados em calda de açúcar (Ribeiro e Sá, 1997: 73). São largamente confecionados no concelho de Lousada. No Vale do Sousa também são, por vezes, denominados "beijinhos".

Bolos de gema e melindres: confecionam-se em Paços de Ferreira, sendo semelhantes; no entanto, os primeiros são mais finos de qualidade e mais fofos. A massa dos melindres é manipulada com menos ovos, ficando por isso mais empastados e mais claros. Qualquer um deles tem larga aceitação no mercado local e em todo o distrito do Porto (Marçal, 1970: 97). Sebastião Pessanha escreve que os belindres ou melindres de Rio Tinto (Gondomar) têm formato circular, achatado, sendo todos cobertos de açúcar branco, com motivos desenhados à superfície, antes de secar ou de ir ao forno (Pessanha, 1997: 58).

Cavacas: havia e há cavacas com várias formas, de diferente designação e feitas com massas de confeção idêntica ou muito parecida. No século XXI são vendidas cavacas de diversos tipos, mas todas secas e, sobretu-

do, as de Margaride, redondas e com a característica cobertura de açúcar *fondant* circular feita com os dedos. A procura de novos clientes propicia a inovação, como demonstra a oferta de cavacas de chocolate e de outras sem cobertura de açúcar (que não é apreciada por alguns clientes) na Festa de Santa Quitéria, em Felgueiras. Um dos tipos de cavacas à venda no Vale do Sousa é o das cavacas de romaria da Beira Alta.

Bailarinas: roscas grandes de massa doce tipo *éclair*, ocas no meio, podendo ser recheadas com creme. O mais usual é não o serem devido à possível degradação daquele com as diferenças de temperatura. Por cima, são barradas com açúcar *fondant*.

Pão de Deus: pão doce que pode ser ou não coroado por coco ralado. Vende-se nas festas e feiras do Vale do Sousa em formato grande, tipo bolo, ou pequeno, em formato individual. A origem deste nome residirá em alguma ligação ao costume de "pedir pão por Deus" no dia dos Fiéis Defuntos? Recorde-se que os bolinhós eram pedidos neste dia (2 de novembro) pelos rapazes de Coimbra, e que os de Lamego vendiam os Santoros, um bolo de farinha de trigo e ovos (Braga, 1994: 222, 223).

Textos: bolo redondo espalmado, tipo biscoito, coberto com açúcar *glacé* no qual se inscrevem círculos. Vende-se especialmente na Festa de Nossa Senhora do Salto (Aguiar de Sousa, Paredes). Antigamente, o diâmetro era muito maior que o atual, mas agora os clientes preferem que o bolo seja mais pequeno. Também se vendia muito mais porque a acorrência a esta romaria era incomparavelmente maior, vendendo os comerciantes de doces cerca de 80 kg de textos grandes, armazenados em caixas de madeira.

Textos.

Caladinhos ou tapadinhos: cone recheado com creme que o tapa na extremidade (o que lhe dá o nome) e que é polvilhado com canela. Vende-se sobretudo na Festa de Nossa Senhora do Salto. São maioritariamente de confeção local, apesar de um dos feirantes vender caladinhos feitos por uma doceira de Rio Tinto. Estes doces não se vendem em grande quantidade devido ao receio que comerciantes e compradores têm de que o creme se degrade com o calor.

Pão doce coberto de açúcar *glacé*: bolo confecionado com farinha, ovos, açúcar e manteiga, de cor acentuadamente amarela, dada antigamente por intermédio do açafrão. Cobre-se com açúcar *fondant*. É cortado em quartos e assim vendido.

Tranças: massa doce do tipo *croissant* entrançada, podendo conter creme de ovo. Este é um produto de oferta mais recente e de pastelaria, não de doçaria.

Os comerciantes são, muitas vezes, também fabricantes dos doces que vendem. Menos frequente é a venda através de intermediários, acontecendo no caso de vendedores com mesas de reduzida dimensão em festas e feiras. Quando não fabricam o que vendem, os comerciantes adquirem em doçarias dos concelhos do Vale do Sousa ou mesmo em Santo Tirso e Amarante. Uma vez que, tanto a profissão de comerciante de doces de feira como a de doceiro/a e respetivos estabelecimentos, são aprendidos/transmitidos geracionalmente ou familiarmente, é habitual que os comerciantes comprem nas doçarias onde já o faziam os seus antepassados. Permanece, assim, uma ligação profissional que contribui para a sobrevivência de uma rede estruturada e especializada na produção e venda de doces.

Verifica-se, em 2013, que a preferência dos consumidores de doces de feira se centra nos de menor dimensão, como é o caso das cavacas e dos bolinhos de amor. Tal pode dever-se ao facto de quem acorre às festas comprar doces sobretudo para levar para casa, em vez de os tornar parte da refeição festiva que, nos tempos em que os transportes eram menos frequentes e rápidos, era obrigatório fazer no local da feira ou romaria. Os comerciantes referem que os seus clientes preferem comprar doces de pequenas dimensões porque "rendem mais", pelo que, inclusivamente, se começaram a confecionar tipos de doces como as cavacas de Margaride em tamanho menor que o costumeiro: as cavaquinhas. A eliminação do açúcar em alguns doces, para oferta a clientes diabéticos ou que apreciam menos a camada densa de açúcar que costuma cobrir os bolos, corresponde a uma nova preocupação com a saúde que não se verificava antigamente. Não sendo o açúcar já um produto de exceção, os consumidores destes doces tendem a aplicar critérios pessoais na escolha dos produtos. As preferências que em determinada festa os compradores ainda têm por certos tipos de doces, como os textos na Festa da Senhora do Salto, são permanências que permitem intuir até que ponto poderiam existir singularidades de gosto alimentar que foram diminuindo devido à produção industrial e à migração de alimentos facilitada pelos meios de transporte.

A doçaria de feira poderá ter-se originado nos bolos "pobres": secos ou sortidos, eram oferecidos a profissionais mais humildes, como os almocreves, pelos conventos (Saramago e Cardoso, 2000: 66).

Em 1970, já os melindres faziam parte dos doces de feira, comercializando-se, por exemplo, nas romarias de São Lázaro, Senhor da Boa Fortuna, Nossa Senhora da Lapa e Senhora da Saúde. O mesmo se pode dizer das fogaças de Vila da Feira, do pão podre de Oleiros, dos velhotes de Avintes (Vila Nova de Gaia), do biscoito da Teixeira (Baião) e dos bolos de leite, farturas e barbas de velho, talvez surgidos pela primeira vez na *Exposição Colonial Portuguesa*, no Palácio de Cristal (Porto), de 1934 (Marçal, 1970: 101).

Com a revolução liberal e a passagem do século XVIII para o XIX, a confeitaria manufatureira dá lugar a pequenas oficinas onde as funções do trabalho se encontravam socialmente diferenciadas com o apoio de máquinas, fornos e fogões para produção em série. Com a decadência dos conventos surge uma burguesia empreendedora, cuja produção se inspirou em nomes conventuais que permaneciam no imaginário do consumidor (Moita, 2000: 53).

O anúncio da festa

Arco da festa
BUSTELO, RECAREI, PAREDES

O arco da Festa de Santa Catarina em Bustelo, Recarei, é, em 2013, mais baixo cerca de 1,5 metros que o de 2012, uma vez que não foi possível encontrar árvores que lhe conferissem mais de 20 metros de altura devido ao constante desbaste daquelas e aos incêndios. Após o corte dos eucaliptos que irão constituir o arco, a madeira é deixada a secar cerca de três meses. No dia do levantamento é ensamblada conformando o arco, onde são colados os papéis de seda de cores vivas recortados. Toda a comunidade participa neste ato, assistindo em seguida ao seu levantamento por intermédio de uma grua. O arco fica destacado contra o céu e é encimado por uma cruz eletrificada, ficando a brilhar durante a noite.

A estrutura do arco é feita em toros de madeira de eucalipto, cortados todos os anos de novo. A madeira é cortada no mês de março para poder secar antes da sua utilização, encostando-se à ombreira da porta de uma das casas da freguesia. Em maio, no dia marcado para o levantamento vão-se buscar os troncos com um trator e colocam-se ao pé da capela de Santa Catarina, onde serão pregados uns aos outros e a estrutura enfeitada. Após a retirada do arco, a estrutura é utilizada como lenha (combustível).

Antes da vulgarização dos tratores e dos carros de grua, o levantamento era feito pela força de homens, que puxavam e manejavam cordas até fixar o arco. Em 2013, um grupo contratado de zés-pereiras dá a volta à aldeia, avisando que se aproxima o levantamento do arco. Após dar a volta completa à aldeia vai ter ao largo à frente da capela de Santa Catarina. Convocam-se os assistentes a dirigirem-se para junto do arco a fim de ajudarem na sua colocação no local onde vai ser erigido.

Arco da festa. Preparativos.

Arco da festa. Preparativos.

A farinha de trigo, que na primeira metade do século XX era um produto de luxo acessível a poucos (sobretudo em meios rurais), é agora e neste evento uma forma barata de conseguir uma matéria colante. A elevada participação de jovens na decoração do arco aponta para a identificação com esta manifestação e vontade de a prolongar no tempo. Para alguns habitantes da freguesia o dia do levantamento do arco é mesmo mais importante que o da festa religiosa, em que se realiza a missa e a procissão em honra do orago. O recurso a materiais de baixo custo e reutilizáveis permite que com pouco investimento se concretize esta manifestação, parecendo realizar-se mais por genuíno usufruto dos vizinhos do que por ostentação. O recorte dos papéis coloridos, antes também aplicados a mastros do arruamento (quando ainda não existiam os de plástico usados atualmente), era motivo de convívio dos participantes ao longo do ano, o que já não se verifica.

O arco da festa já aparece associado a Paredes no *Esboço etnográfico da província do Douro Litoral*. Contudo, não se conhece a origem do arco da festa em Recarei, sendo um tipo de manifestação recorrente em vários locais do país (por exemplo em Zambujeira, Lourinhã). Apesar de a capela de Santa Catarina ser mencionada nas *Memórias Paroquiais de 1758*, não se indica a existência de qualquer festa a ela associada.

Arco da festa. Preparativos.

Arco da festa.

Mastro da festa
FONTE ARCADA, PENAFIEL

O levantamento do mastro ocorre no dia 25 de julho de cada ano, dia de São Tiago, padroeiro da freguesia de Fonte Arcada (Penafiel). O evento é organizado pela comissão de festas de São Domingos, e consta do corte, transporte, enfeite e levantamento de um tronco de eucalipto com 31 metros de altura no topo do monte de São Domingos. Apenas o enfeite é levado a cabo por mulheres e homens, estando as restantes tarefas reservadas a pessoas do sexo masculino. Todas as tarefas são executadas manualmente, exceto o transporte das forquilhas que auxiliam o levantamento e das flores que enfeitam o mastro (hortênsias), que é feito em tratores.

Corte do eucalipto.

A fanfarra dá uma volta à capela e toca um pouco em frente à porta aberta. Seguidamente, descem os mencionados intervenientes e alguns vizinhos, que entretanto se juntaram na parte de baixo da aldeia, onde se reúnem com a maioria dos participantes que lá aguardam. Todos se dirigem, em procissão e alegremente, ao local onde vai ser cortado o eucalipto previamente selecionado de entre as árvores de um local denominado Mina Seca. O corte do tronco tem sido efetuado desde há muitos anos sempre pela mesma pessoa, António Maia. A sua idade avançada fez com que agora o seu genro o substitua. O corte do eucalipto, que deve ser direito e com diâmetro reduzido, é feito com machado. Em 2013, o tronco tinha cerca de duas toneladas, 31 metros de altura e foi transportado por cerca de 50 homens.

Transporte do mastro.

O tronco foi transportado a pé ao longo de cerca de quatro quilómetros, em procissão, antecedido pela fanfarra, por quatro mulheres (mordomas) com açafates à cabeça contendo pão e pelos três tratores com as hortênsias e as “fiteiras”. Ao lado seguem ajudantes, que transportam cavaletes onde o tronco assenta nos períodos de paragem e descanso dos transportadores. Chegando ao topo do monte de São Domingos, o tronco é depositado sobre os cavaletes, onde fica para ser decorado com as flores, enquanto os transportadores restauram forças, alimentando-se e bebendo nas barracas que lá se encontram. As hortênsias são fixas ao tronco com fitas de fibras vegetais (“fiteiras”), por homens e mulheres. Um senhor idoso

da freguesia (António Dias), com auxílio, ata ao tronco as cordas que servirão para o processo de levantamento. Os nós são específicos, feitos de forma a que se soltem facilmente uma vez que o tronco esteja levantado e fixo.

Levantamento do mastro.

O cruzeiro ao lado do local onde se fixará o tronco também é recoberto de hortênsias. "(...) para dar apenas um exemplo actual, que pude presenciar, os índios mexicanos da tribo dos Tzotzils, vivendo nos arredores de San Cristóbal de Las Casas, associam à cruz cristã o velho culto maia da árvore da vida: as cruzes de madeira, objecto de adoração, são envolvidas por ramagem periodicamente renovada" (Almeida, 1980: 686). O tronco é levantado pelos mesmos homens que o transportaram e que tiveram ocasião de descansar enquanto aquele era enfeitado. Existe já um orifício permanente no chão onde o tronco é inserido. Finda a tarefa, os transportadores dedicam-se a conviver, comendo e bebendo. O tronco é retirado deste local no primeiro domingo de agosto (dia da Festa de São Domingos).

O levantamento do mastro, a que acorrem os vizinhos da freguesia, reveste-se de grande importância, sobretudo, para os homens da povoação. Alguns vivem e trabalham fora da freguesia e mesmo de Portugal, tirando férias nesta altura para participarem no evento. Também acorrem forasteiros, sobretudo à fase em que se procede ao levantamento do mastro. Em 2013, verificou-se a presença de figuras ligadas à política local, que consideraram serem estes um espaço e um evento relevantes para interagirem com a população e demonstrarem atenção às suas manifestações "identitárias". É encarado com seriedade o hábito de apenas as pessoas do sexo masculino poderem tocar no mastro durante o seu transporte e levantamento. "No caso de S. Tiago-S. Domingos, pelo contrário, apesar da dessacralização do objecto produzida pela amnésia da génese (não se sabe para que servia a árvore) e de a utilização dos novos padrões de referência permitir constituir como estritamente simbólicas, e por isso inúteis, algumas das sobrevivências das antigas cerimónias (a árvore, agora, não serve para nada), elas continuam a ser salvaguardadas apenas em nome da tradição. O que o aparente absurdo dissimula é um outro tipo de «utilidade», que, designadamente através dos mecanismos de inclusão/exclusão (os que participam e os que assistem; os de cá e os de fora), a festa continua a assegurar: a preeminência do seu objecto fundamental, ou seja, o próprio grupo celebrante assim periodicamente preservado e consagrado" (Almeida, 1980: 692).

Mastro da festa.

Festa da Senhora do Salto

AGUIAR DE SOUSA, PAREDES

Esta festa realiza-se no primeiro domingo de maio, num local ermo ("parque natural" da Senhora do Salto), com algumas casas em xisto sobre um desfiladeiro acentuado por onde corre o rio Sousa. Este local protagoniza a lenda de Nossa Senhora do Salto, que salvou um cavaleiro de se despenhar pelas rochas e fez com que o cavalo aterrasse a salvo na outra margem do rio. A lenda conta que na rocha ficaram marcadas as pegadas do animal. Aqui se situa uma capela (e santuário), com alpendre, dedicada a Nossa Senhora do Salto, cuja morfologia sugere origem nos séculos XV/XVI. No dia da festa acorrem alguns devotos em romaria. Distingue-se esta festividade por "ter sido feita por gente de Avintes e Valbom", como refere Carmindo Rocha, sendo originários destes locais a maioria dos devotos a Nossa Senhora do Salto entre as décadas de 1940 e 1960. A este santuário acorrem devotos que fazem promessas a cumprir caso o pedido tenha sido atendido pela Senhora do Salto, oferecendo ex-votos de vários tipos e povoando a parede do mesmo com fotografias.

A guerra colonial em África foi dos motivos mais prementes para agradecer a esta invocação da Virgem Maria o retorno dos soldados com vida.

No dia da festa, pequenas barracas portáteis vendem comida e bebida, artigos para o lar, brinquedos e doces de feira, mas poucas, comparando com a oferta das cerca de 50 doceiras que se deslocavam de Gondomar, a pé, para aqui vender entre as décadas de 1940 e 1960.

Capela da Nossa Senhora do Salto. Altar-mor.

Capela da Nossa Senhora do Salto. Fotografias de ex-combatentes.

Festa da Senhora do Salto. Andor.

Festa da Senhora do Salto. Ex-combatente agradecendo a Nossa Senhora.

A procissão sai da igreja paroquial de Aguiar de Sousa. No seu largo encontra-se a fanfarra, que seguirá à frente da procissão. Da igreja saem, previamente anunciados através do altifalante, os estandartes e o andor único da Nossa Senhora do Salto, atrás do qual vão as promessas, encerrando o cortejo as acólitas e o sacerdote transportando a custódia sob o pálio. Os fiéis seguem no início e no fim da procissão, que se dirige ao final da aldeia e segue por um caminho em terra, na encosta do monte, até à capela da Senhora do Salto, que se situa em frente ao despenhadeiro que motiva a lenda. Segue-se uma missa na capela. A parte religiosa da romaria continua com os devotos a rezar no interior da pequena capela ao longo do dia e a adquirir velas votivas para oferecer a Nossa Senhora do Salto. Atrás do altar-mor encontra-se o local de venda de velas e ex-votos em cera, estando a parede desta divisão recoberta por fotografias, com datas desde o início do século XX, de devotos que fizeram promessas a esta invocação da Virgem.

Enquanto se realiza a missa, a fanfarra, que chegou à frente da procissão, leva a cabo algumas atuações no largo térreo sob a capela. Aqui abancam cinco barracas de venda de doces de feira e uma de comida e bebidas. Um doce é característico desta romaria: o Texto, com formato de cavaca, grande, mas antigamente muito maior, coberto com motivos circulares vegetalistas em açúcar. Nesta romaria também se vendem os tapadinhos, canudos recheados de doce de ovos com a extremidade polvilhada

de canela, feitos em Rio Tinto (Gondomar). Uma *roulotte* de venda de objetos de uso doméstico aguardava a acorrência de clientes para anunciar os produtos através do microfone. A música, do género denominado "pimba", sobrepunha-se no ambiente, abafando a missa transmitida em altifalantes para o terreiro praticamente deserto. Na rua que liga este largo à Estrada Nacional n.º 319-2 são dispostas tendas de venda de fruta e de brinquedos infantis, peças de decoração, utensílios em barro vidrado, bebidas e comida.

Na década de 1950, a festa mudou a sua data de realização. Anteriormente marcava o fim dos 40 dias a seguir à Páscoa (Quinta-Feira da Ascensão). Como, por vezes, esta romaria coincidia com a de Santa Rita, o pároco decidiu na altura que a Festa da Senhora do Salto passaria a ter a data fixa do primeiro domingo de maio. Muitos eram os devotos que vinham de Avintes e Oliveira do Douro (Vila Nova de Gaia), Valbom (Gondomar), Rio Tinto, Gondomar e Fânzeres (Gondomar) em grupos de cerca de 100 pessoas, caminhando aproximadamente quatro horas.

Em 2013, não havia promessas na procissão, mas, sempre que há, seguem atrás do andor da Nossa Senhora do Salto, podendo as pessoas ir descalças, com velas na mão, levar a mortalha que simboliza o salvamento de perigo de morte para oferecer no santuário, ex-votos ou velas com a sua altura. É também usual a oferta de ouro e de fotografias. Na divisão atrás do altar-mor, onde se vendem os ex-votos e as velas, diversas fotografias revestem as paredes, sendo grande parte de jovens militares recrutados para a Guerra do Ultramar. As suas famílias ou os próprios faziam a promessa de entregar no santuário uma fotografia se regressassem com vida de África. Esta era uma prática já antiga fora do âmbito militar, como aliás testemunha um ex-voto com fotografia (datada presumivelmente do início do século XX) de um morador de

Festa da Senhora do Salto. Celebração religiosa.

Avintes, agraciado com um milagre. Os militares também oferecem atributos da sua profissão, como boinas.

Parte da identidade deste local poderá advir do esforço proselitista que a Igreja Católica fez no início da sua implantação sistemática em Portugal, após a Reconquista. As lendas que caracterizam quase todos os santuários marianos de romagem portugueses e que justificam a fundação de inúmeras capelas e igrejas dedicadas a Santa Maria apresentam aos devotos uma divindade com poderes sobre-humanos, mas também pronta a socorrer quem esteja em perigo, duas fortes razões para venerar e atrair as benesses dessa figura maternal. O tipo de lendas em questão, que causa impressão pela dualidade "perigo de vida/salvação inesperada", é a principal motivadora da permanência deste culto até ao século XXI.

> "As imagens constituem um grande apoio para adesão religiosa dos iletrados e dos rurais. Com a Reconquista, o catolicismo romano impôs-se em Portugal graças, em grande medida, ao culto das imagens que, por seu lado, também servia para distinguir quem era católico (veneradores de imagens) e quem não o era (judeu ou mourisco)" (Espírito Santo, 2004: 107).

Este santuário é também a evidência de uma realidade histórica que afetou a vida de cada português que foi ou teve alguém da família enviado para combater na Guerra do Ultramar. A Senhora do Salto funcionou como repositório de esperança não só para doentes, mas também para os que acreditavam que apenas uma figura divina poderia decidir a vida ou a morte dos entes queridos.

Festa da Senhora do Salto. Estandarte da procissão.

Festa da Senhora do Salto. Velas votivas.

Festa e novenas de Santa Quitéria

FELGUEIRAS

As novenas são dedicadas a Santa Quitéria como cumprimento de promessas feitas por familiares ou amigos de alguém em perigo de vida. Estas promessas obrigavam a que, após se salvar da morte, o padecente reunisse nove meninas virgens (emulando as nove irmãs martirizadas no monte Pombeiro) e as acompanhasse numa peregrinação de suas casas até ao santuário, cantando em louvor a Santa Quitéria. Estas meninas costumam ir amortalhadas, envoltas numa gaze branca, com orifícios para os braços e fechada à frente, com uma fita passada à cintura.

As mortalhas aludem ao perigo a que conseguiu escapar o enfermo e simbolizam a oferta da sua vida à santa. A origem deste costume radicar-se-á nas ofertas feitas no santuário por quem se tinha salvado da morte, que lá deixava a mortalha já preparada para envolver o seu corpo. A título de exemplo, André Gomes, da rua da Lixa, livrou-se de uma febre maligna e em agradecimento trouxe para o santuário a mortalha que já tinha em casa para levar para a sepultura (Moura,1879: 129). Também Leonor Rosa, filha de Fortunato Leite de Faria, da casa de Caxés, freguesia de Torrados, sofreu com febre muito violenta e sem comer três dias. Mostrando sinais de morte iminente, os pais prometeram trazê-la ao santuário vestida com a mortalha e todos os mais arranjos com que iria à sepultura, cumprindo-se e ficando tudo pendurado nas paredes do templo (Moura,1879: 150). As mortalhas seriam inicialmente simples panos brancos que, com a

Festa de Santa Quitéria. Santuário.
Fonte: coleção particular de Graça Andrade.

Festa de Santa Quitéria. Andor.
Fonte: coleção particular de Graça Andrade.

Novena masculina. Fonte: coleção particular de Graça Andrade.

industrialização, evoluíram para o tule. São já raras as compras de mortalhas para cumprimento de promessas a Santa Quitéria, e nas novenas do ano de 2013 apenas uma criança seguiu amortalhada. A festa religiosa compreende ainda uma celebração litúrgica no santuário, ao final da manhã, com a presença da imagem de Santa Quitéria jacente, e uma procissão à tarde. Um único andor é seguido pelos devotos, com a mesma imagem que se encontra durante o ano na urna de vidro sobre o altar do retábulo desta santa.

Os que acorrem a esta festa têm por hábito almoçar na relva da alameda e por lá ficar a conviver e a cumprir os seus atos devocionais até à hora da procissão. Pela alameda espalham-se algumas das costumeiras barracas de venda de doces de feira.

Dada a característica devocional a esta santa, intercessora na cura dos males físicos, a festa é vocacionada para as pessoas idosas e frágeis. A Casa da Confraria vende aos devotos os ex-votos, círios, terços e objetos de recordação do santuário, procurados devido ao impacto simbólico que Santa Quitéria adquiriu desde 1715. No século XXI, os ex-votos que se vendem na loja da Confraria de Santa Quitéria são feitos em cera e de formas variadas, de acordo com as invocações recorrentes da santa ao longo dos tempos. Muitas formas de seios se encontram à venda, de acordo com a lenda do primeiro milagre que esta santa terá operado em 1715 na zona (salvação de uma padecente de cancro). Mas há também corações, intestinos, pernas, pés, mãos, cabeças, figuras de rapaz e de rapariga, bebés, bexigas, orelhas, narizes e olhos, conjuntos de pai, mãe e filho, carros, motas, casas, chaves, animais, livros... Os devotos compram também círios com a sua altura para oferecer à santa.

Os relatos do século XIX indicam a invocação de Santa Quitéria para cura de doenças como frenesis, cegueira, surdez, febres, aleijões, males de estômago, moribundos, retenção de urinas, cancros, acidentes sem consequências, fluxos de sangue, pleurisia, dores de cabeça, mudez, dores, partos e cólicas. Esta santa era procurada especialmente pelos que tinham sido mordidos por cães com raiva, pois a lenda diz que a santa curou um hidrófobo quando prisioneira (Moura,1879). Neste mesmo século faziam-se ofertas de vacas, trazidas em romaria, e de touros (Moura, 1879: 120, 132, 121). Registou-se também a existência de ex-votos de cabeças, olhos, peitos, corações, mãos, pernas e pés de ouro, prata e cera, entre outras prendas (Moura,1879: 136). Na encosta do monte encontra-se ainda uma fonte, denominada localmente “Fonte Santa”. Crê-se que a sua água possui propriedades curativas outorgadas por Santa Quitéria. Foram vá-

rios os milagres registados ao longo dos tempos por os pacientes se terem lavado e terem bebido água desta fonte (Moura,1879: 128-131).

O conjunto das festividades em honra de Santa Quitéria, particularmente as práticas associadas às novenas, enquadra-se numa forte consciência da fragilidade da vida humana e impotência perante a doença. A memória escrita e oral que chegou ao século XXI aponta para o início deste culto no século XVIII, época em que o apoio médico e medicamentoso a que a população portuguesa (sobretudo rural) podia aceder era quase nulo. Assim, as esperanças na recuperação da saúde depositavam-se em Deus ou numa figura santa, o equivalente cristão da "fortuna". Para invocar as boas graças, o crente reza à santa, organizando as orações em nove, número ritual que é recorrente em diversas práticas rurais do mesmo cariz. São comuns por todo o país as nove voltas do gado em redor da capela de uma figura santa de invocação especial na proteção da vida e saúde dos animais. Note-se que o segundo beneficiário de um milagre operado por Santa Quitéria foi um "doutor" (porventura médico?), o que subtilmente enfatiza o maior poder da figura cristã perante a ciência, legitimando-se igualmente a religião ao ser recurso de última instância de pessoas privilegiadas, dotadas de educação formal. Deste modo se foi procurando atrair cada vez mais fiéis ao culto de Santa Quitéria.

A antiga prática da Festa da Senhora Aparecida (Torno, Lousada), de levar os caixões com aqueles que foram salvos por intercessão desta invocação de Nossa Senhora, insere-se no mesmo espírito. Tal como nas novenas a Santa Quitéria, as promessas são usualmente feitas por familiares ou amigos dos padecentes em perigo de vida.

Novena feminina. Pormenor.
Fonte: coleção particular de Graça Andrade.

Festas do Corpo de Deus e anho assado

PENAFIEL

Festas do Corpo de Deus

As Festas do Corpo de Deus de Penafiel mantêm ainda, no século XXI, características das que foram sendo realizadas em Portugal desde o século XIII, permanecendo uma importante componente cénica. Estes quadros teriam funções educativas e propiciadoras de moral (e de crítica) no âmbito da cristianização. Através da inserção dos ofícios no ritual religioso também se procurou criar um laço entre a sociedade civil e a religião. É exemplo a utilização da lenda de São Jorge, que no século XXI é a representação mais relevante e elaborada do conjunto. A figura do santo tem, entre outras, a função do herói defrontando-se com o agressor em combate, conforme definida por Vladimir Propp (2003: 94) na sua obra sobre a estrutura morfológica do conto. Seguindo ainda as propostas analíticas do mesmo autor, verifica-se nesta narrativa a presença da personagem-arquétipo da princesa, resgatada pelo herói (Propp, 2003:128).

As performances de cariz físico, como danças, bailes e outras representações, foram ao longo da História do agrado das populações e um veículo privilegiado para as suas manifestações. A Igreja católica, contudo, foi também cerceando as que considerava não adequadas aos seus preceitos, como o “baile de eremitas” (Soeiro, 2000-2001: 182). Presentemente, apenas se levam a cabo as dos turcos, das floreiras, dos pauzinhos, dos pedreiros, dos ferreiros e dos pretos. A sua função não é já, como na origem teria sido, de representação ou alegoria profissional, mas apenas lúdica e laudatória da instituição da cidade e dos seus representantes eleitos.

Costumes como o da oferta de um pequeno carneiro pelos alunos do primeiro ciclo aos professores são permanências de simbolismo católico bíblico (começando por ser um vitelo, instituiu-se mais tarde a oferta do carneiro), em que se associa o corpo de Cristo ao de um animal jovem oferecido em sacrifício. As Festas do Corpo de Deus de Penafiel estão ligadas ao consumo incontornável de anho assado com arroz de forno, animal que no

Festas do Corpo de Deus. Oferta de um carneiro pelos alunos.

Festas do Corpo de Deus.
Representação da lenda de São Jorge.

passado era abatido em grandes quantidades para consumo nesta época. As crianças inscritas nos infantários ou que estudam no 1.º ciclo do ensino básico de todas as escolas do concelho de Penafiel oferecem um carneirinho, vivo, ao/à professor/a. Deslocam-se em cortejo pelas ruas de Penafiel até à escola, acompanhadas pelos pais e cantando canções laudatórias aos professores. A abrir o cortejo costuma seguir a serpe. Chegando à escola, entregam os carneirinhos ao respetivo professor, ou professora, e entram para partilharem um lanche oferecido pelos educadores. Os pais das crianças também oferecem aos professores os ingredientes para a confeção do prato de anho ou borrego assado com arroz de forno: arroz, azeite, caldo de carne, sal grosso e fino, colorau,

Festas do Corpo de Deus. Pormenor.

pimenta, alho moído, cebolas e batatas. Os professores agradeciam aos estudantes com bolinhos de amor (massa com açúcar em calda) (Lousada e Aurindo, 2007: 96), em vez do lanche já descrito. A oferta do carneirinho era recente em 1870, e Coriolano de Freitas Beça fala ainda, no século XIX, na Festa da Toura. Os alunos do antigo colégio de Nossa Senhora do Carmo continuaram o costume da toura e ofereciam, algumas vezes, ao diretor um novilho. Sendo muitos e, em geral, de famílias abastadas, os parentes podiam arcar com esta despesa (Pimentel, 1970-1971: 41).

As festividades do Corpo de Deus continuam a ter um peso importante no que os penafidelenses consideram ser a sua identidade e singularidade, como é patente nos apartes ao programa das festas: "procissão única no país", "cortejo do carneirinho único no país". Todo o cerimonial é marcadamente urbano e definidor de hierarquias sociais, tendo servido ao longo dos tempos, mais do que na atualidade, para situar e fixar os pertencentes a cada classe social e profissional. Enquanto que em muitas das festas e romarias do Vale do Sousa se verificaram as diversas formas de ostentação pertencentes ao âmbito rural, como os jugos, na festa do *Corpus Christi* era a elite urbana e política que se procurava engalanar nesta ocasião de escrutínio social. Disso é prova, por exemplo, a contratação, em tempos recuados, de um cabeleireiro do Porto vindo de mula especificamente para pentear as elites penafidelenses e os seus filhos para estas festas (Miranda, 2000-2001: 57). Entre muitas outras funções, a Festa do Corpo de Deus serviu para ir gerindo e organizando o tecido social de Penafiel.

Festas do Corpo de Deus. Procissão. Pormenor.

Anho assado

Numa zona com memória das suas raízes agropecuárias como o Vale do Sousa, uma receita culinária que apela aos ambientes vividos com e pelos antepassados possui uma grande carga simbólica. Esta é reforçada pelo consumo em épocas festivas, como o Corpo de Deus, em que não só a refeição é melhorada mas tomada coletivamente. A comensalidade reforça o sentimento de pertença através da união numa prática comum e ritual.

Carolina Sousa (n. 1940) procura manter a tradição e confeciona no seu estabelecimento anho assado com arroz de forno todos os sábados e domingos do ano. Esta é uma refeição festiva, consumindo-se o anho preparado desta maneira sobretudo no Corpo de Deus de Penafiel. O processo de confeção do anho e do arroz de forno, em que o "sabor da carne vai pingando para o arroz" sob si durante duas horas, é uma das formas culinárias mais praticadas no Vale do Sousa, tendo feito com que nesta região se denominasse a assadeira também como "pingadeira". Carolina Sousa começou a trabalhar na Pensão Aires com onze anos. Durante os primeiros oito anos teve como trabalho lavar louça, ganhando vinte escudos por mês. Foi começando a descascar as batatas e a desmanchar os anhos em peças para assar ("partir dos carneiros"). Aprendeu a trinchar carne com a patroa e assim desenvolveu o seu conhecimento culinário. Recorda-se Carolina Sousa de nessa pensão trabalhar toda a noite na véspera do dia do Corpo de Deus a preparar o anho para assar, chegando a vender-se catorze anhos. Abriu o seu próprio restaurante, a Adega Pintassilgo, em 1989.

Nas festividades do Corpo de Cristo em Penafiel todas as famílias matavam e confecionavam o seu anho. Os que para tal não tinham possibilidades compravam a refeição em vendas ou entravam em sociedade para comprar o anho (Pimentel, 1970-1971: 39). Coriolano de Freitas Beça refere uma "hecatombe de um milhar de cordeiros mortos" (Beça, 1896: 18). Entre os séculos XVII e XIX já se encontram registos do consumo do anho, a par da vitela, da vaca e do carneiro, no mosteiro de Bustelo (Penafiel) (Braga, 2000: 31). Enquanto os registos provenientes de fontes letradas, como é o caso dos deste mosteiro, ilustram hábitos praticados em classes privilegiadas, não se consegue saber com o mesmo grau de certeza o que consumiam as classes menos abastadas, que praticamente não produziam documentos escritos. É certo, contudo, que o consumo de carneiro está associado à prática pastoril. O ritual do sacrifício do cordeiro ou anho na Páscoa é central no culto judaico: "El dia diez del mes de nisan, entre marzo y abril, cada familia debía escoger un cordero o cabrito sin mancha ni defecto, que tuviese, al menos, ocho días de vida y no pasara de un año. Esta res debía guardarse cuidadosamente hasta el día catorce del mismo mes, fecha en que debía inmolarse. En la tarde de esa jornada se mataba al animal, teniendo cuidado en no quebrarle ningún hueso, después de exponerlo al sol, se asaba para comerlo en la noche siguiente con los panes ázimos, lechuga y otras hierbas amargas, las cuales servían para recordar a los comensales la amargura que sus antepasados habían sufrido en el cautiverio. Si el número de los miembros de una familia no era suficiente para poder consumir el cordero totalmente, se reunían con otra familia, ya que la res debía comerse entera, en la misma casa y sin que estuviese permitido sacar ningún pedazo fuera de la misma. (...) había que marcar el dintel y las jambas de la puerta con la sangre del animal para que el ángel pasara de largo sin cumplir en la casa su misión exterminadora" (Molina, 1998: 60-61).

Dada a influência judaica na religião católica através, sobretudo, do Antigo Testamento, será de considerar a existência de algum tipo de ligação entre estes seus rituais e os que foram permanecendo nas festas cristãs católicas.

Anho assado e arroz de forno.

Festas Sebastianas

FREAMUNDE, PAÇOS DE FERREIRA

Crê-se que as Festas Sebastianas estejam associadas a uma capela em homenagem a São Sebastião (mencionada nas *Memórias Paroquiais de 1758* pelo padre Lucas Gomes Ferreira, provavelmente construída no século XV e constante do *Catálogo dos Bispos do Porto*, de 1623), derrubada para se erguer a atual capela de São Francisco. As Sebastianas foram inicialmente as Festas do Mártir, adquirindo depois a identidade de Festas da Vila. Só a partir de 1905-1906 se fixou uma data anual de realização; antes ocorriam sempre no verão e nunca na data do orago, a 20 de janeiro. Até meados do século XIX, o seu cariz foi essencialmente religioso, mas com a Regeneração (1851-1868), movimento propulsado por iniciativa de Alexandre Herculano e que se concretizou numa modernização tecnológica e de mentalidades de Portugal (Pereira, 1991: 145), a componente laica começou a ganhar importância. Isto mesmo se pode observar nos registos escritos a partir de 1895, decorrentes de uma manifestação de feição republicana, no jornal, também republicano e quinzenal, de Paços de Ferreira, ligado a Leão de Meireles[1]. As Festas Sebastianas destacam-se do conjunto de festas populares do Vale do Sousa por esta tendência de demarcação da influência religiosa e conotação com os movimentos da Regeneração e Republicano. Este facto, aliado ao envolvimento preponderante das elites locais na sua organização, fez com que a evolução natural deste evento tomasse um caminho mais cosmopolita e que, no século XXI, seja um espaço privilegiado para manifestação e entretenimento da camada jovem da população. O programa cultural inovador, e que ocupa uma semana inteira das festas, é outro sinal do seu cosmopolitismo e da permanência do espírito das classes educadas que sempre estiveram envolvidas nestas festas. Algumas das diversões mais apreciadas são também vocacionadas para os mais novos, como, por exemplo, a "vaca de fogo", atrás da qual gostam de correr sobretudo os jovens do sexo masculino. A realização das festas numa época que não a do santo, correspondendo a critérios não religiosos como a aposta na fruição de uma temperatura amena que permite a utilização do espaço público à noite e a realização de espetáculos pirotécnicos, corresponde ao laicismo que a história conferiu às Festas Sebastianas. As comissões de festas contam na atualidade com vinte elementos muito jovens. A tradição obrigava, em tempos passados, a que todos fossem casados, com exceção de um, que poderia ser solteiro mas sempre com mais de 30 anos.

O culto de São Sebastião tem sido relacionado com as epidemias pestíferas, a guerra e a fome. É corrente que as festas dedicadas a este santo em Portugal incluam um bodo[2] ou distribuição de comida entre os vizinhos, celebrando a existência de alimentos para sobrevivência.

1 Dados fornecidos pelo investigador Joaquim Pinto.

2 Banquete ou distribuição solene de alimentos aos mais necessitados, realizado nas igrejas, em certas solenidades.

Grupo de bombos.

As Festas Sebastianas poderão ser uma evolução deste bodo, já não assente na distribuição de comida, como ainda acontece em Samão e Gondiães (Cabeceiras de Basto) ou em Alturas do Barroso e Dornelas (Boticas), mas numa evolução de cariz mais urbano em que o que é “distribuído” é o divertimento e a bebida, valiosos numa economia de bem-estar tão característica da sociedade contemporânea. Sublinhe-se o caráter de “distribuição” ao recordar que, durante quase todo o século XX, os festejos das Sebastianas foram organizados e financiados pelas pessoas abastadas de Freamunde.

“Vacas de fogo”

As “vacas de fogo” são um dos objetos de pirotecnia mais requisitados na região do Vale do Sousa. Utilizam-se para animar festas populares, sendo especialmente do agrado dos jovens. Numa só festa podem ser “soltas” várias “vacas”, dependendo apenas da vontade da organização. Por norma, saem de noite (podendo a performance prolongar-se até ao amanhecer), para que o aparato pirotécnico tenha mais impacto no encerramento das festividades do dia. A “vaca de fogo” consiste numa armação de ferro em forma de vaca, oca por dentro e com uma barra travessa para que quem a transporta a possa segurar. Aplica-se no dorso da “vaca” uma grelha (caniço) com um conjunto de artefactos de pirotecnia que se incendeia rapidamente à medida que a pessoa que transporta a “vaca de fogo” corre por entre os assistentes. Uma das características fundamentais deste artefacto é a utilização de limalha magnética que salta sem rumo, invadindo o espaço dos assistentes, da qual estes tentam fugir.

“Vaca de fogo”.

Este é um ritual que parece vocacionado para os jovens, tal como os que se realizam em Espanha, tanto pela hora tardia a que se realiza como por apresentar uma componente de perigo: as "bichas de rabear", que provocam queimaduras e das quais os assistentes fogem. Verifica-se que os participantes neste evento (entenda-se por participantes aqueles que correm ao lado da "vaca de fogo") são predominantemente jovens do sexo masculino e que a componente de perigo físico associada é um grande atrativo. Esta diversão noturna, na qual participam e assistem relativamente poucas pessoas devido à hora tardia, contribui para a coesão dos participantes numa identidade momentânea que é reforçada pela noção de partilha de um risco físico. De noite avançada ou madrugada, as explosões e os assobios da performance, acompanhados pela luminosidade dos materiais incendiários e pelo denso fumo que vai cercando os intervenientes, revestem o evento de um caráter irrealista. As relações entre os intervenientes desta performance parecem reproduzir uma tourada, em que os assistentes representam o papel de quadrilha que espicaça o touro (neste caso, a "vaca"). Não se conhece a origem exata deste ritual, sendo que o investigador de história local, Joaquim Pinto, indica que, em 1904, já havia "vacas de fogo" nas Festas Sebastianas de Freamunde. Da disseminação do uso das "vacas e touros de fogo" (tanto vivos como em efígie) em países como Portugal e Espanha, e da coincidência da mesma prática em países que foram de colonização portuguesa e espanhola, deduzem alguns investigadores que a origem residirá na zona mediterrânica, durante o período da Antiguidade Clássica. Por outro lado, são diversos os sítios em Espanha (como também nos americanos de antiga colonização portuguesa e espanhola) em que se emprega um substituto morfológico do animal, tal como acontece no Vale do Sousa. Em várias localidades de Espanha (de Valência e da Catalunha, por exemplo), ocorre ainda, no século XXI, o ritual do *toro de fuego* ou *embolado*, em que se prendem matérias inflamáveis aos chifres do animal que, em seguida, é solto no meio da multidão. Alberto de Jesús (2004) aventa a hipótese de os "touros de fogo" terem origem em touradas noturnas realizadas em Creta (Grécia). Uma das estratégias militares utilizadas por cartagineses, romanos e celtas foi a de incendiar materiais inflamáveis nos cornos dos animais de carga – bois e touros –, à noite, para que, desembestados, espalhassem a confusão entre os inimigos. Persistiram em Portugal lendas que aludem a estas práticas, como a do Castelo de Arnoia (Celorico de Basto)[1] e a do castro de São Romão (Boticas), cujos habitantes se puseram em fuga perante um rebanho de cabras com "luzes" amarradas nos chifres (Parafita, 2006: 209). As fogueiras que rodeiam o *toro jubilo* em Medinaceli (Castela e Leão, Espanha) simbolizam também os mártires locais, pelo que é recorrente a associação do touro ou vaca em chamas a festividades de santos patronos, como acontece no Vale do Sousa.

1 Quando o Castelo de Arnoia estava na posse dos mouros, os cristãos escravizados por estes decidiram, certa noite, colocar materiais inflamáveis nos cornos dos seus animais e lançarem-nos pelo monte acima. Os mouros, ao verem o que pensaram ser um exército tamanho, fugiram com medo, deixando os seus tesouros no Castelo. Esta lenda justifica outro nome deste Castelo, que integra atualmente a Rota do Românico, o de Castelo dos Mouros.

"Vaca de fogo". Atuação.

Romaria da Senhora Aparecida

TORNO, LOUSADA

"A Senhora Aparecida
Mora debaixo do adro.
Eu hei-de dar-lhe uma prenda
Se me livrar de soldado..."

A descoberta da imagem da Senhora Aparecida, em 1823, motivou o surgimento desta romaria. Com ela criou-se igualmente a lenda, que conta que, no topo da colina onde está a capela de Nossa Senhora da Conceição[1], um ermitão vivia numa mina ou gruta sob o adro. Este, que vigiava a capela, subsistia das esmolas que pedia, transportando um altar portátil com uma pequena imagem de Nossa Senhora. Subitamente, o ermitão desapareceu e em 1823, na sequência de diversos clarões e chuvas de estrelas no topo da colina, encontraram os seus restos mortais com o pequeno altar e a imagem ao lado na gruta. Uma outra versão conta que a imagem de Nossa Senhora apareceu "dentro de um caixãozinho de madeira" (Vasconcelos, 1998: 271), ponto que João Vasconcelos diz ter sido incluído a partir de 1900, quando se iniciou a prática das promessas de funerais.

1 A capela e a ermida integram o santuário de Nossa Senhora Aparecida.

Romaria da Senhora Aparecida. Pároco e fiéis em devoção.

Romaria da Senhora Aparecida. Andor. Pormenor.

Em 1886 iniciou-se a realização da Romaria da Senhora Aparecida. Nos primeiros tempos desta romaria, e uma vez que o lugar era deserto, a organização da mesma era partilhada entre as freguesias confluentes de Sanfins do Torno, Vilar e Travanca (Amarante). Em 1886, o santuário era administrado pela Junta da Paróquia do Torno, rendendo 400 mil réis e nela se consumindo 50 pipas de vinho. Neste ano ainda não se registam a procissão dos funerais nem o andor grande, compreendendo o programa cerimónias religiosas, feira, dança, partidas de fogo, cumprimento de promessas e zaragatas. Era já no dia 15 de agosto, dia da Assunção de Nossa Senhora, que se realizava (Vasconcelos, 1998: 273).

No século XXI, além do andor maior (introduzido na procissão em 1930), que leva uma réplica da imagem da Senhora Aparecida de treze centímetros de altura, existem mais quatro andores, suas cópias, costume que data de época recente. Dois destes andores são ligeiramente menores, transportados por cerca de 50 homens (com as cordas de segurança), que levam as imagens de Santa Ana e de São José que estão, por norma, em mísulas na igreja. Dois outros pequenos são transportados, cada um, por oito crianças (rapazes e raparigas) da catequese. Um destes pequenos andores leva a imagem do ermitão e o outro uma imagem da Senhora Aparecida. O andor grande é transportado por cerca de 80 homens e nele se prendem seis cordas de apoio e segurança, cada uma delas segurada por cinco homens. Apesar de o transporte ser, em teoria, permitido a todos os que queiram participar, há pessoas que têm anualmente reservado o seu lugar no carregamento do andor, por promessa, devoção ou uso consuetudinário (costume). Esta reserva no transporte pode ser transmissível hereditariamente ou os seus possuidores podem dela abdicar voluntariamente, cessando também quando já não têm forças para esta tarefa.

A procissão dos caixões ou dos funerais foi uma prática que caracterizou esta festa até ao ano de 1993, data

Capela da Nossa Senhora da Conceição. Altar-mor e devoção.

em que foi proibida pelo pároco. João Vasconcelos relata a organização da procissão dos funerais: semanas antes do dia da romaria eram fornecidas as medidas dos caixões a António Fernandes pelos promitentes. O salão paroquial recebia os caixões no início da tarde do dia 15 de agosto e nele se deitavam, nervosos, os que cumpriam as promessas, vestidos com as suas melhores roupas e um lenço a tapar a cara do sol. Cada caixão era transportado por quatro parentes próximos do mesmo sexo até à ermida da Senhora Aparecida. O cortejo, de 400 metros, era encabeçado pela cruz paroquial seguida por zés-pereiras do concelho de Amarante que marcavam o apressado ritmo da procissão (Vasconcelos, 1998: 275). Os caixões podiam ser, também, emprestados. Rui Feijó salienta que a procissão dos caixões terá sido uma permanência de práticas que foram comuns na Península Ibérica e que, entre as décadas de 1960 e 1970, se incrementaram devido às promessas suscitadas pelo envio de soldados para a Guerra do Ultramar (Carvalheiras, 2006: 108).

Esta antiga prática da Romaria da Senhora Aparecida de levar os caixões com aqueles que foram salvos por intercessão desta invocação de Nossa Senhora insere-se no mesmo espírito das novenas a Santa Quitéria: as promessas são usualmente feitas por familiares ou amigos dos padecentes em perigo de vida. A memória é ativada pela representação e encarnação do perigo de morte que se correu. A passagem simbólica pela morte recorda o valor que se deve dar à vida, que neste contexto religioso cristão é dado por Deus e agradecido à Virgem Maria, intermediária por tradição com os homens. Esta procissão é um ritual iniciático de uma segunda vida, após um momento de pausa ou suspensão causado por um acontecimento traumático e perigoso. O percurso realizado dentro dos caixões por cada pessoa adulta propicia a reflexão individualista, por oposição ao ambiente coletivo (Carvalheiras, 2006: 105-115).

Romaria da Senhora Aparecida. Procissão e andor.

Feira de São Martinho

PENAFIEL

Esta feira anual tem-se realizado desde a sua origem com o intuito de proporcionar uma sociabilização que aglutinasse os habitantes de um território essencialmente rural e de povoação dispersa. A altura mais propícia era após as colheitas de outono, uma vez que se podiam exibir os produtos recém-colhidos e que serviriam para sustento no inverno agreste. Este dia marcava o fim dos contratos com os criados de lavoura. Estes recebiam o salário, que compreendia por vezes peças de calçado e vestuário a comprar na feira. Nesta altura, acorria-se então à feira para comprar o necessário para o ano, gastar algum dinheiro sobrante das despesas calculadas e apurar o estado do mercado para negociar domesticamente. A Feira de São Martinho servia igualmente de mostruário do que cada ofício e artífice tinha a oferecer na sua sede habitual, pelo que os visitantes sabiam onde poderiam encontrar determinado produto em caso de necessidade.

Tortas de São Martinho.

As Tortas de São Martinho tornaram-se o emblema da festa. Pastel importado das terras de Basto e originalmente feito de massa tenra, é recheado de carne picada condimentada. Esta massa, similar à das tortas de Guimarães, era constituída por farinha e água e untada várias vezes com pingue de porco ao longo da sua confeção e até ser recheada. Em formato de meia lua, são as tortas cozidas no forno e depois polvilhadas com açúcar e canela. Na atualidade, as mais difundidas são confecionadas com massa folhada. O estabelecimento que terá iniciado a sua venda em Penafiel foi o do Coelho das Tortas, ao lado do antigo Cineteatro de São Martinho, em Penafiel (antiga Rua Álvaro Castelões, renomeada de Travessa do Bom Retiro).

A Feira de São Martinho sofreu ao longo da sua existência percalços políticos, sociais e económicos. No século XIX, suspendeu-se várias vezes devido a epidemias de peste, cólera e à instabilidade política. Em 1835, os feirantes recusaram pagar as licenças anteriores à guerra, e nesse ano a feira foi agitada pelas hostilidades políticas e contra os jogos de azar. Em 1855, não se realizou devido à cólera, mas negociou-se à revelia na Aveleda e em São Roque. Fez-se em abril do ano seguinte, a pedido da Câmara e para compensar o prejuízo. A feira em abril (São Martinho Pequenino) institucionalizou-se com o argumento da importância de Penafiel, que pedia uma segunda feira anual. Com a inauguração do comboio da linha do Douro, a afluência aumentou, reduzindo-se o preço dos bilhetes pelo São Martinho (Soeiro, 1993).

Comércio de frutos secos.

No século XIX, a parte religiosa limitava-se a uma missa cantada e a mudar o santo do altar para um andor no centro da capela-mor, à volta do qual as pessoas circulavam em pé ou de joelhos e no qual colocavam ofertas. Existiu a prática dos clamores, súplicas ou ladainhas por parte do povo, em que este acorria com o seu pároco à igreja matriz. A componente de comércio prosperava entretanto, com a abertura e consumo dos vinhos novos, de castanhas assadas e de comidas melhoradas.

A partir do final do século XIX, a feira vai perdendo o cunho primordial de negócio de bens de primeira necessidade e começa-se a acorrer pela festa e pelo mercado de bens supérfluos, manifesto no "domingo das prendas". Viam-se barracas de jogos de cartas e lotaria, roleta a vapor, *pim pam pum*, bazares de prendas, figuras de cera e automáticas, cosmorama, espetáculos equestres, de teatro… (Sousa, 1982).

Como as suas congéneres, a Feira de São Martinho tem a função de agregar a população num momento efémero, transmitindo a sensação de existência de um traço de união entre os que a ela acorrem. Este sentimento de pertença terá sido sublinhado inicialmente por um sentimento religioso que, entretanto, se foi desvanecendo, talvez efeito de uma crescente secularização que se foi sentindo em Portugal sobretudo a partir do século XIX. A função de reduzir o espaço físico e psicológico no Norte de Portugal e entre esta região e Espanha foi perdendo importância devido ao desenvolvimento da rede viária e à vulgarização do automóvel. No século XXI, verifica-se que a grande acorrência a esta feira é motivada pelas seguintes razões: procura de alguns produtos sazonais e outros que não são de venda comum; consumo de produtos gastronómicos típicos da época e da Feira de São Martinho de Penafiel; atração por um exotismo de cariz rural e procura de uma "autenticidade", que certamente caracterizará uma feira com cerca de 500 anos de existência, por contraponto à modernidade.

Comércio de castanhas assadas.

Capão de Freamunde

FREAMUNDE, PAÇOS DE FERREIRA

Na zona do Vale do Sousa, e particularmente em Freamunde, existe o hábito de criar capões a partir de frangos jovens aos quais se retiram os testículos, a crista e os barbilhões (excrescências esponjosas sob o bico) por volta dos três meses, antes de atingirem a maturidade sexual. O sabor e o aspeto característicos do capão devem-se a esta etapa do crescimento em que se pratica a capadura, que permite um grande aumento de peso e que a carne seja mais tenra. A alimentação de cereais e erva contribui igualmente para o sabor que singulariza o capão. A técnica de capadura é transmitida de geração em geração, por via feminina. Um dos casos mais conhecidos em Freamunde é o de Margarida Moreira Bessa, de 82 anos, e da sua filha, Albina Moreira da Mota. Margarida Moreira Bessa capa frangos e cria capões desde os 20 anos, tendo passado o saber das técnicas à filha. Efetua-se manualmente, sem recurso a instrumentos cirúrgicos específicos, e o sucesso da operação deve-se à experiência e sensibilidade tátil da executante.

Capão de Freamunde.

O capão é, sobretudo, comercializado vivo, na feira do dia da Festa de Santa Luzia (13 de dezembro), mas também após abate, para oferta e para confeção em restaurantes. No Vale do Sousa, o capão é, por vezes, cozinhado no Natal e na Passagem de Ano, alturas festivas em que o número aumentado de pessoas dos agregados familiares permite o consumo de uma ave desta dimensão. O capão é encarado como um animal a consumir em ocasiões especiais, sobretudo por pessoas privilegiadas. Este hábito vem na sequência de uma continuidade histórica, como testemunham documentos que referem pagamentos com capões e o seu consumo pelas classes elevadas. O dito popular "capão de oito meses, para mesa de reis" veicula, aliás, a característica de produto de regalo com que foi marcando este animal. No século XXI, mantém-se em Freamunde e no Vale do Sousa uma economia da dádiva que torna o capão um produto obsequiante a oferecer como agradecimento dos bons serviços ou favores prestados, sobretudo por profissionais que lidam com problemas de cariz íntimo e individual, como o médico (não obstante o devido pagamento pecuniário). Este animal assume assim, localmente, uma função de gestão de relações interpessoais que mantém, equilibra e caracteriza o tecido social. Note-se que o valor simbólico e monetário do capão é tal que os criadores não o costumam

consumir, considerando a sua criação apenas como um investimento. O obséquio de personalidades socialmente importantes com capões ocorria já, por exemplo, na Idade Média europeia. Um documento da época relata como um cavalheiro acorreu a comprar uns capões de grande dimensão assim que chegaram ao mercado de Milão (Itália), presenteando com eles o senhor dessa cidade, Bernabò Visconti (Grieco, 2001: 87). Como aponta Massimo Montanari (2004: 65), a "antieconomicidade" ou procura do que é menos acessível tem sido um fator importante na formação do gosto das classes altas. Em Freamunde observa-se também a procura de uma identidade local em torno do capão. Sendo a criação e o consumo deste animal uma singularidade (devido ao tempo e elevado esforço económico necessários e à obrigatoriedade de se possuírem condições que apenas a vida rural propicia), os organismos de poder local e a população conscientemente envolvida na promoção do "Capão à Freamunde" buscam um lugar claramente identificado no leque de identidades de Portugal e, particularmente, do Norte do País.

Festa e Feira de Santa Luzia (Freamunde, Paços de Ferreira). Comércio de loiça tradicional.

Festa e Feira de Santa Luzia

FREAMUNDE, PAÇOS DE FERREIRA

A Feira de Santa Luzia realiza-se no dia 13 de dezembro, enquadrando-se nas feiras de Freamunde que ocorrem no dia 13 de cada mês. O que singulariza esta feira é a venda de capões, animais que ganham relevo por serem alimentos de luxo, mas que são vendidos a par de galos, frangos e perus pelas galinheiras[1]. É no âmbito desta feira que se realiza a exposição e o concurso de capões, organizados pela Associação de Criadores de Capão.

À venda, nesta feira, encontra-se vestuário, calçado, alfaias agrícolas, eletrodomésticos e telemóveis, mel, frutos frescos e secos (nozes, pinhões, amêndoas, figos), hortaliças, alhos secos, enchidos e derivados de porco, bugigangas e acessórios, lãs, algodão e retrosaria, mobiliário em madeira, cestos, discos e guloseimas. Em dia de grande feira e data próxima ao Natal, os pedintes esmoleiam, tentando aliviar males, como a cegueira, invocando Santa Luzia. No passado, comerciavam-se nesta feira

Venda de perus.

1 Mulheres que vendem aves.

Comércio de cestaria.

suínos, gado cavalar, tratores e ourivesaria, entre outros produtos já desaparecidos. Os perus eram a ave mais comercializada e que dava relevo à feira, tendo sido referido por Rosalina Oliveira que eram produzidos envelopes com a imagem do peru para divulgar o evento.

A ela acorriam também muitos espanhóis (sobretudo galegos), pelo que foi em tempos conhecida como a "feira dos espanhóis". Por curiosa contraposição ao comércio comum do capão nesta feira, consta da tradição no Vale do Sousa aconselhar às mulheres que não conseguem engravidar acorrerem à Festa e Feira de Santa Luzia. Alguns ditos populares de Freamunde aludem também ao dia de Santa Luzia: "Pela Santa Luzia cresce a noite, minga o dia"; "Queres ver o dia? Pede a Santa Luzia".

Esta feira realiza-se desde o século XV (à época nos terrenos e devesas da Confraria de Santo António), enquadrada nas feiras dos dias 13 de cada mês, referidas nas *Memórias Paroquiais de 1758* (Capela, Matos e Borralheiro, 2009). Foi oficializada por decreto régio de D. João V, em 3 de outubro de 1719.

Fiéis junto à capela de Santo António.

Fontes e bibliografia

Fontes orais

Alcina Moreira – Jugos.

Ana Perdigão – Ciclo do linho.

António Almeida – Cadeireiro.

António Carneiro – Ferreiro.

António Leal – Cadeireiro.

Cândida Santana – Bolinhos de amor.

Carmindo Rocha – Festa da Senhora do Salto.

Carolina Silva – Bordado da Terra de Sousa.

Carolina Sousa – Anho assado.

Conceição Couto – Broa de milho.

Henrique Soares – "Engenheiro" do engenho do linho de Ordins.

Iolanda Sá – Regueifa.

Joaquim Pinto – Festas Sebastianas.

Joaquim Santos – Marceneiro.

José Pacheco – Latoeiro.

Manuel Couto – Broa de milho e cultivo do linho.

Maria José Rocha – Tecelagem do linho.

Maria Rosa Moreira – Jugos.

Paula Santos – Bordado da Terra de Sousa.

Paulo Ferreira – Mastro da festa.

Rita Almeida – Carreteira e cadeireiro.

Teresa Ruão – Sopa seca.

Bibliografia

[S.a.] – José do Telhado [Em linha]. In *Infopédia*. Porto: Porto Editora, 2003-2014. [Consult. 2014-06-30]. Disponível em www: <URL: http://www.infopedia.pt/$jose-do-telhado>.

ALMEIDA, Carlos Alberto Ferreira de – Arquitectura. In *Nos confins da Idade Média*. Lisboa: IPM, 1992. p. 75.

ALMEIDA, João Ferreira de – «Quem faz o arraial é o povo»: mudança social e mudança cultural. *Análise Social. V*ol. XVI, n.º 64-4.º (1980) 679-698.

AURORA, Conde d' – *A vida do linho*. Porto: Litografia Nacional, 1935.

BARBOFF**,** Mouette – *A tradição do pão em Portugal.* Lisboa: CTT, 2011.

BEÇA, Coriolano de Freitas – *Penafiel hontem e hoje: recordações e impressões.* Penafiel: Typ. de "O Penafidelense", 1896.

BERNARDO, Edgar; MARTINS, Elisabete – *Vivências passadas, memórias futuras: a cultura do linho, pão e vinho*. Felgueiras: Município de Felgueiras, 2011.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond – *Portugal à mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade, 1800-1850*. Lisboa: Hugin Editores, 2000.

BRAGA, Teófilo – *O povo português nos seus costumes, crenças e tradições.* 2.ª edição. Lisboa: D. Quixote, 1994. Vol. II.

BRECHT, Bertold – *Poemas 1813-1956.* São Paulo: Brasiliense, 1986.

CÂMARA MUNICIPAL DE LOUSADA – Câmara Municipal de Lousada [Em linha]. Lousada. Disponível em www: <URL: http://www.cm-lousada.pt/>.

CANELAS, Maria Manuela, coord. – *Bragais de um passado*. Felgueiras: Câmara Municipal de Felgueiras/Casa do Risco, 1998.

CAPELA, José Viriato; MATOS, Henrique; BORRALHEIRO, Rogério – *As freguesias do Porto nas Memórias Paroquiais de 1758: memórias, história e património.* Braga: Edição José Viriato Capela, 2009.

CARVALHEIRAS, José Carlos – A procissão dos caixões na Senhora Aparecida. *OPPIDUM.* Número 1 (2006) 105-115.

CONFRARIA GASTRONÓMICA DO VELHOTE [Em linha]. CGV, 2006. Disponível em www: <URL: http://www.cgvelhote.com/>.

COSTA, Paulo Ferreira da – O inventário nacional do património cultural imaterial: da prática etnográfica à voz das comunidades. In COSTA, Paulo Ferreira da Costa; ISNART, Cyril, org. – *Atas do Colóquio Políticas Públicas para o Património Imaterial na Europa do Sul: percursos, concretizações, perspetivas.* Lisboa: Direção-Geral do Património Cultural, 2013.

DHV FBO, Consultores – *Rota do Românico do Vale do Sousa: parecer.* Porto: DHV FBO – Consultores, 2005.

GRIECO, Allen J. – Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e no Renascimento. In FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo, dir. – *História da alimentação: 2 - Da Idade Média aos tempos actuais.* Lisboa: Terramar, 2001.

JACOB, Heinrich Eduard – *6000 anos de pão.* Lisboa: Antígona, 2003.

JESÚS, Alberto de – El toro de fuego o embolado. *Nuestra Fiesta.* N.º 0 (mar. 2004).

LOUSADA, Maria Alexandre; AURINDO, Maria José – *Sentir os sabores de Portugal: pratos típicos e doçaria regional: vol. I – Norte.* [S.l.]: Bial – Portela e Cª, 2007.

MARÇAL, Horácio – Doçaria monástica, regional e popular da área distrital do Porto. *Revista de Etnografia.* Junta Distrital do Porto / Museu de Etnografia e História. Vol. XIV, tomo 1 (jan. 1970).

MIRANDA, Abílio – Usos que passaram: o penteado da festa. *Cadernos do Museu*. Penafiel: Museu Municipal de Penafiel. N.º 6-7 (*Dias Festivos: O Corpo de Deus em Penafiel*), 2000-2001.

MODESTO, Maria de Lurdes – *Cozinha tradicional portuguesa*. Lisboa: Editorial Verbo, 1983.

MOITA, Isabel Maria Grilo Redol – *O doce nunca amargou: sabores, palavras e imagens na tradição e no cancioneiro popular português*. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa – FCSH, 2004. Tese de mestrado apresentada na Universidade Nova de Lisboa – FCSH, Departamento de Estudos Românicos.

MOLINA, Juan Antonio – *Breve historia de la gastronomía andaluza.* Sevilla: Editorial Castillejo, 1998. p. 60-61.

MONTANARI, Massimo – *La comida como cultura*. Gijón: Trea, 2004.

MOURA, Joaquim J. A. de – *O monte Pombeiro de Felgueiras ennobrecido pelo martyrio e milagres da preclarissima virgem e martyr santa Quiteria bracarense.* Porto: Typographia Occidental, 1879.

MUNARI, Bruno – *A arte como ofício*. Lisboa: Editorial Presença, 1993.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim – *O linho: tecnologia tradicional portuguesa.* Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica, 1991. Vol. 1 (Etnologia).

PARAFITA, Alexandre – *A mitologia dos mouros: lendas, mitos, serpentes, tesouros.* Vila Nova de Gaia: Gailivro, 2006.

PEREIRA, José Costa, coord. – *Dicionário enciclopédico da História de Portugal.* Lisboa: Publicações Alfa, 1991. Vol. II.

PESSANHA, D. Sebastião – *Doçaria popular portuguesa: estudo etnográfico*. [S. l.]: Colares Editora, 1997.

PIMENTEL, Ângelo – *Penafiel antiga*. Penafiel: Typ. de “O Penafidelense”,1971. Separata de “O Penafidelense” de 13 de janeiro de 1970 a 2 de novembro de 1971.

PIRES, Ana – *Bordado da Terra de Sousa: o engenho e a arte*. Felgueiras: Casa do Risco, 2006.

PROPP, Vladimir – *Morfologia do conto.* 5.ª edição. Lisboa: Vega, 2003.

RIBEIRO, Emanuel; SÁ, Pedro de Moura e – *Doce nunca amargou… Doçaria portuguesa: história, decoração, receituário.* 3.ª ed. [S. l.]: Colares Editora, 1997.

SANTA MARIA, Agostinho de, frei – *Santuario mariano e historia das imagens milagrosas de Nossa Senhora e das milagrosamente apparecidas, que se venerão em os bispados do Porto, Vizeu & Miranda: tomo quinto*. Lisboa: Officina de Antonio Pedrozo Galram, 1716. Ed. Fac-símile, Alcalá, 2007.

SANTO, Moisés Espírito – *Cinco mil anos de cultura a oeste: etno-história da religião popular numa região da Extremadura*. Lisboa: Assírio & Alvim, 2004.

SARAMAGO, Alfredo; CARDOSO, Homem – *Para a história da doçaria conventual portuguesa*. Lisboa: CTT, 2000.

SARAMAGO, Alfredo; FIALHO, Manuel – *Doçaria dos conventos de Portugal.* Lisboa: Assírio e Alvim, 1998.

SILVA, Maria Cardeira da – *Outros trópicos. Novos destinos turísticos. Novos terrenos da antropologia.* Lisboa: Livros Horizonte, 2004.

SOEIRO, Teresa – *O progresso também chegou a Penafiel: resistência e mudança na cultura material, 1741-1910.* Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1993. Tese de doutoramento em Pré-História e Arqueologia. [Texto policopiado].

____________ – Os dias grandes. *Cadernos do Museu*. Penafiel: Museu Municipal de Penafiel. N.º 6-7 (*Dias Festivos: o Corpo de Deus em Penafiel*), 2000-2001.

____________ – *Penafiel.* Lisboa: Editorial Presença, 1994.

SOUSA, Manuel Pinto Ferreira de – *As feiras de S. Martinho em Penafiel.* Penafiel: Câmara Municipal de Penafiel, 1982. Separata do Boletim Municipal de Cultura.

SOUSA, Rafael Augusto de – *A vida de José do Telhado*. 2.ª ed. Porto: Tip. de Antonio José da Silva, 1874.

TORRICO, Juan Agudo – Património etnológico: recreación de identidades y questiones de mercado. In *Patrimonio inmaterial y gestión de la diversida*. Sevilha: Junta de Andalucía, 2005.

VASCONCELOS, João – *Romarias II: um inventário dos santuários de Portugal.* Lisboa: Olhapim, 1998.

CONSTANÇA VIEIRA DE ANDRADE

Licenciou-se, em 2004, em Arte, com especialização em Conservação de Museus e Edifícios Históricos na Universidade Católica Portuguesa – Porto. É mestre em Museologia: Conteúdos Expositivos, pelo Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa – Instituto Universitário de Lisboa, desde 2008. Encontra-se em fase de conclusão do doutoramento em Antropologia nesta mesma instituição, com investigação em Antropologia da técnica, orientada por Jorge Freitas Branco. É bolseira da Fundação para a Ciência e Tecnologia e investigadora do Centro em Rede de Investigação em Antropologia, sendo autora de diversas comunicações em congressos e publicações nas áreas da antropologia e dos patrimónios material e imaterial. Colabora com o Ecomuseu de Barroso desde 2008, onde tem levado a cabo projetos museológicos, de revitalização patrimonial e de comunicação de património.